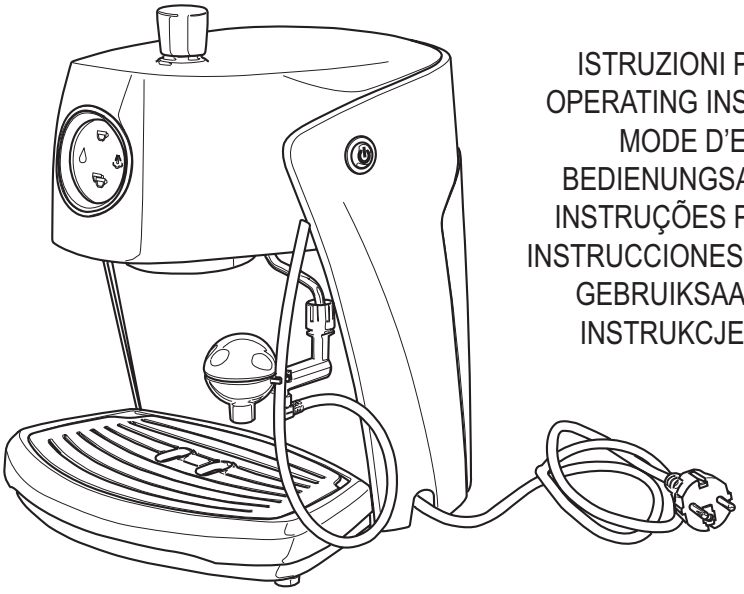
Saeco Vina plus Bar



ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUÇÕES PARA O USO
INSTRUCCIONES PARA EL USO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUKCJE OBSŁUGI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.
LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES PARA O USO ANTES DE USAR A MÁQUINA.
LÉANSE ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.
LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.
PRZECZYTAĆ UWAŻNIE NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA.

Ideas with Passion

Saeco

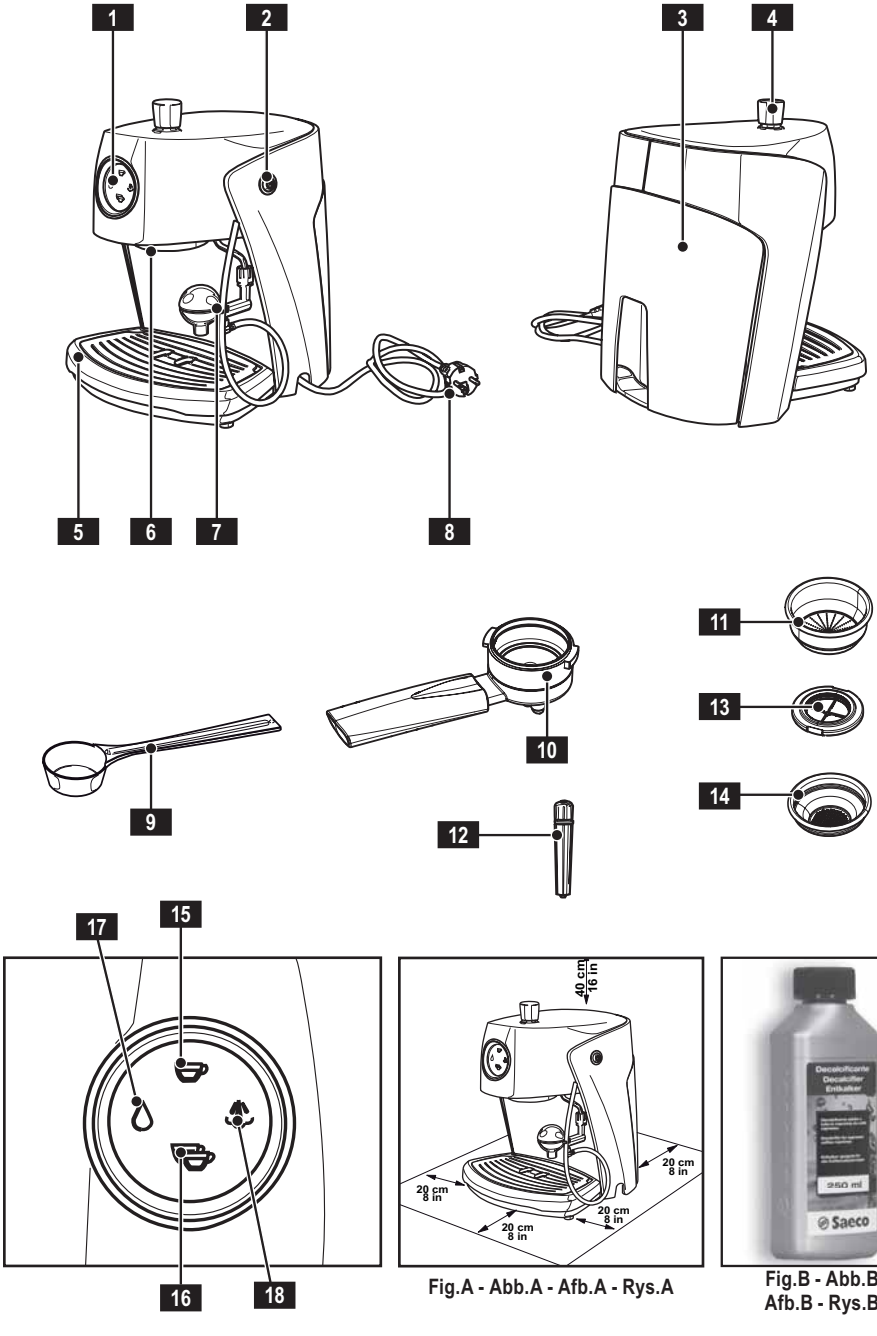


Fig.A - Abb.A - Afb.A - Rys.A

Fig.B - Abb.B
Afb.B - Rys.B

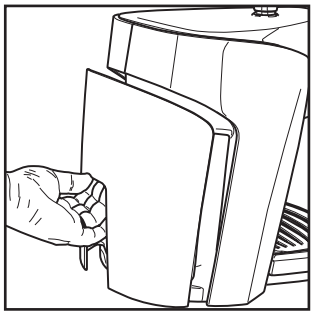


Fig.1 - Abb.1 - Afb.1 - Rys.1

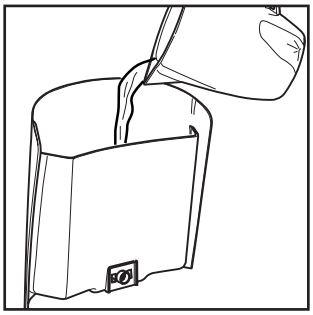


Fig.2 - Abb.2 - Afb.2 - Rys.2

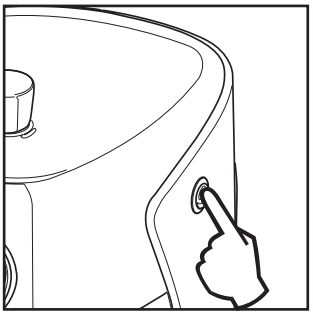


Fig.3 - Abb.3 - Afb.3 - Rys.3

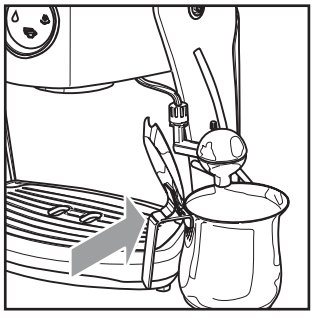


Fig.4 - Abb.4 - Afb.4 - Rys.4

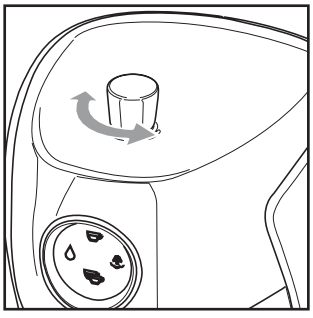


Fig.5 - Abb.5 - Afb.5 - Rys.5

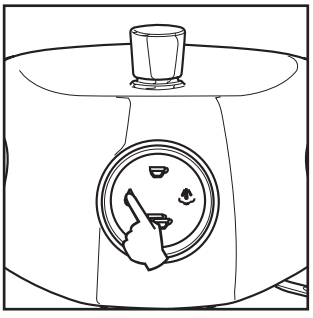


Fig.6 - Abb.6 - Afb.6 - Rys.6

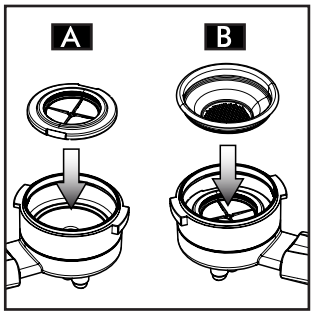


Fig.7 - Abb.7 - Afb.7 - Rys.7

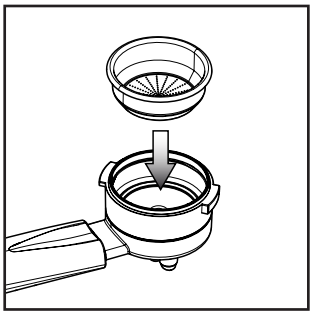


Fig.8 - Abb.8 - Afb.8 - Rys.8

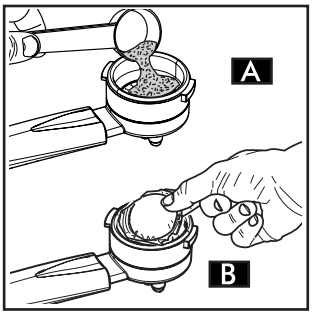


Fig.9 - Abb.9 - Afb.9 - Rys.9

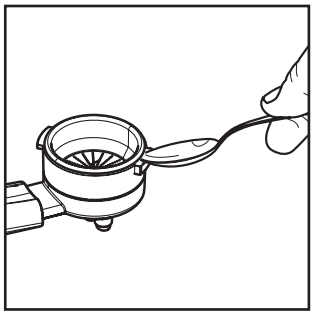


Fig.10 - Abb.10 - Afb.10 - Rys.10

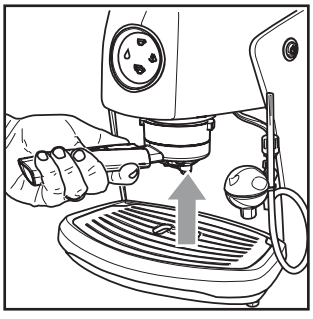


Fig.11 - Abb.11 - Afb.11 - Rys.11

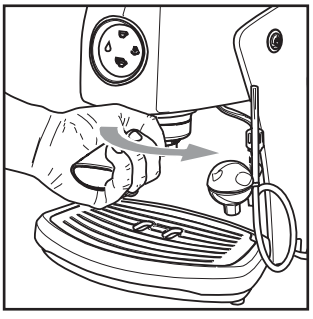


Fig.12 - Abb.12 - Afb.12 - Rys.12

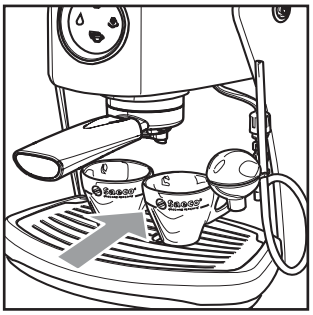


Fig.13 - Abb.13 - Afb.13 - Rys.13

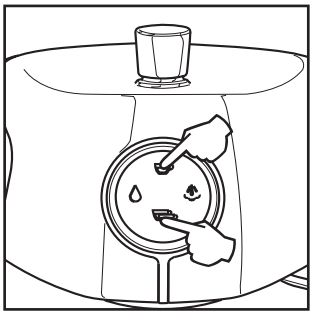


Fig.14 - Abb.14 - Afb.14 - Rys.14

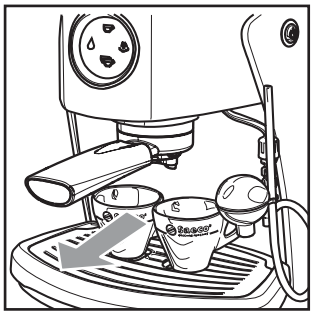


Fig.15 - Abb.15 - Afb.15 - Rys.15

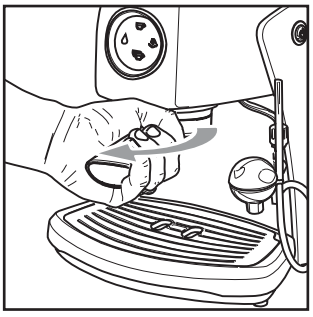


Fig.16 - Abb.16 - Afb.16 - Rys.16

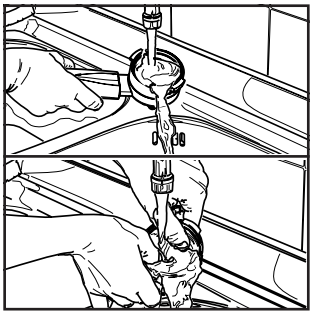


Fig.17 - Abb.17 - Afb.17 - Rys.17

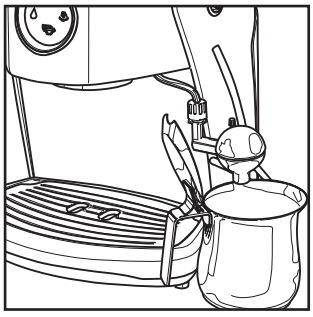


Fig.18 - Abb.18 - Afb.18 - Rys.18

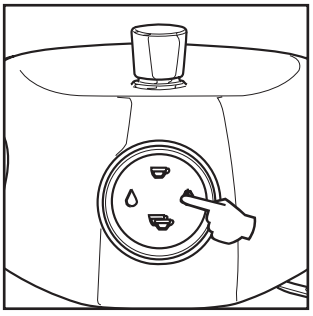


Fig.19 - Abb.19 - Afb.19 - Rys.19

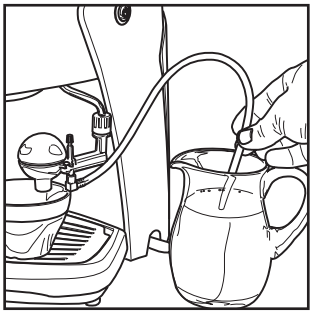


Fig.20 - Abb.20 - Afb.20 - Rys.20

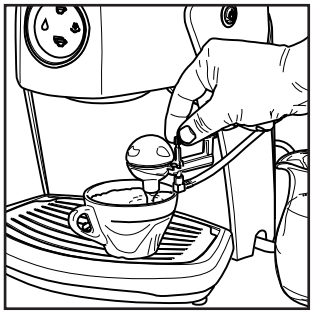


Fig.21 - Abb.21 - Afb.21 - Rys.21

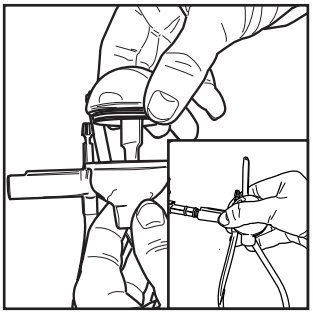


Fig.22 - Abb.22 - Afb.22 - Rys.22

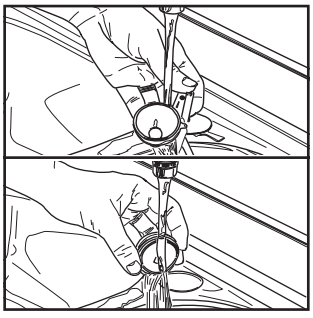


Fig.23 - Abb.23 - Afb.23 - Rys.23

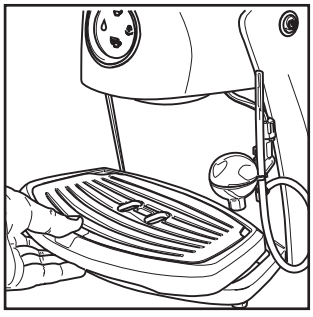


Fig.24 - Abb.24 - Afb.24 - Rys.24

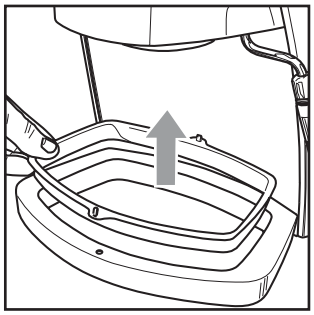


Fig.25 - Abb.25 - Afb.25 - Rys.25

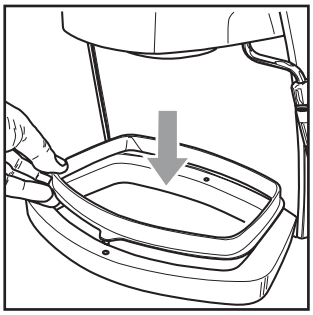


Fig.26 - Abb.26 - Afb.26 - Rys.26

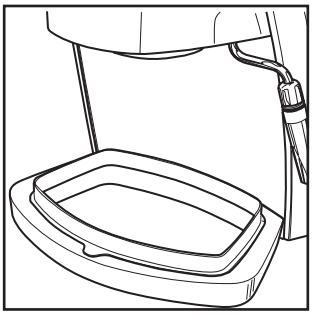


Fig.27 - Abb.27 - Afb.27 - Rys.27

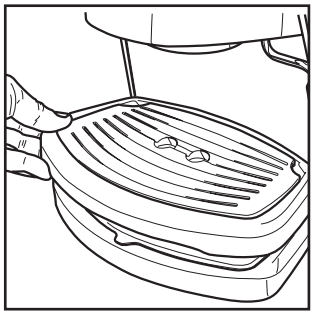


Fig.28 - Abb.28 - Afb.28 - Rys.28

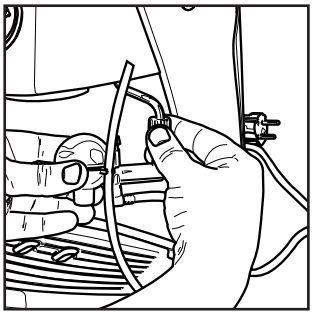


Fig.29 - Abb.29 - Afb.29 - Rys.29

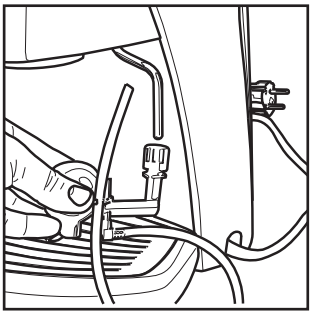


Fig.30 - Abb.30 - Afb.30 - Rys.30

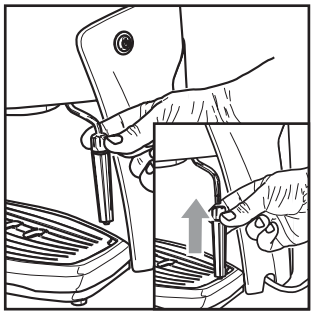


Fig.31 - Abb.31 - Afb.31 - Rys.31

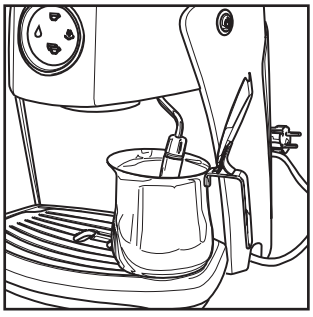


Fig.32 - Abb.32 - Afb.32 - Rys.32

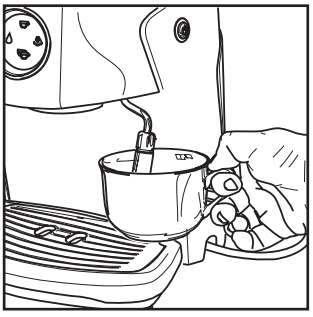


Fig.33 - Abb.33 - Afb.33 - Rys.33

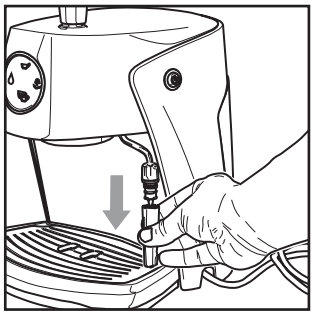


Fig.34 - Abb.34 - Afb.34 - Rys.34

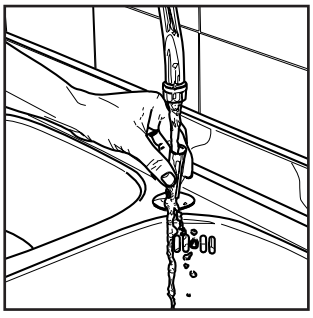


Fig.35 - Abb.35 - Afb.35 - Rys.35

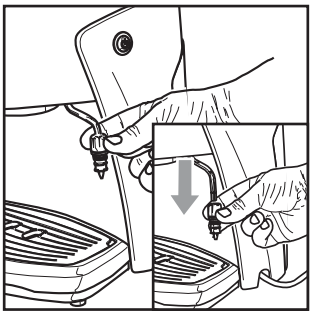


Fig.36 - Abb.36 - Afb.36 - Rys.36

1 GENERALITÀ

La macchina per caffè è indicata per la preparazione di 1 o 2 tazze di caffè espresso ed è dotata di un cappuccinatore orientabile per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda. I comandi sulla parte frontale dell'apparecchio sono contrassegnati con simboli di facile interpretazione. La macchina è stata progettata per uso domestico e non è indicata per un funzionamento continuo di tipo professionale.

Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- **Impiego errato e non conforme agli scopi previsti;**
- **Riparazioni non eseguite presso centri d'assistenza autorizzati;**
- **Manomissione del cavo d'alimentazione;**
- **Manomissione di qualsiasi componente della macchina;**
- **Impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali;**
- **Mancata decalcificazione e stoccaggio in locali al di sotto di 0°C.**

In questi casi viene a decadere la garanzia.

1.1 Per facilitare la lettura

Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

Il riferimento ad illustrazioni, parti dell'apparecchio o elementi di comando, ecc. è indicato da numeri o lettere; in questo caso si rimanda all'illustrazione.

Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.

Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nelle prime pagine del manuale. Consultare queste pagine durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.
Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, rivolgetevi ai centri assistenza autorizzati.

2 DATI TECNICI

Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto.

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione
Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Materiale corpo
Plastica
Dimensioni (l x a x p) (mm)
270 x 350 x 300
Peso
4 kg
Lunghezza cavo
1,2 m
Pannello di comando
Sulla parte frontale
Portafiltro
Pressurizzato
Pannarello
Speciale per cappuccini
Serbatoio acqua
1,5 litri - Estraibile
Pressione pompa
15 bar
Caldaia
Inox
Dispositivi di sicurezza
Termofusibile

3 NORME DI SICUREZZA

Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore surriscaldato e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo, toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda: pericolo di scottature!

Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

Alimentazione di corrente
Collegare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

Cavo d'alimentazione
Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.
Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo. Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate.
Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

Protezione d'altre persone
Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio.
I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

Pericolo d'ustioni
Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda. Usare sempre le apposite maniglie o manopole.
Non disinserire (togliere) mai il portafiltro pressurizzato durante l'erogazione del caffè. Durante la fase di riscaldamento dal gruppo erogazione caffè possono uscire gocce d'acqua calda.

Ubicazione
Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirne ferito.
Acqua calda o vapore surriscaldato potrebbero fuoriuscire: **pericolo di scottature!**
Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina.
Non usare la macchina per caffè all'aperto.
Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

Pulizia
Prima di pulire la macchina, è indispensabile disinserire la macchina con il tasto ON/OFF tasti e poi staccare la spina dalla presa di corrente. Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi. Mai immergere la macchina nell'acqua!
È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.
Non utilizzare, per scopi alimentari, l'acqua rimasta nel serbatoio per alcuni giorni, lavare il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

Spazio per l'uso e la manutenzione
Per il corretto e buon funzionamento della macchina per caffè si consiglia quanto segue:
- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura **(Fig.A)**.

Custodia della macchina
Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, disinserire la macchina e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione
Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Mai mettere in funzione una macchina difettosa. Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio
In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Legenda componenti macchina (Pag.2)

1 Pannello comandi
2 Interruttore ON/OFF
3 Serbatoio acqua
4 Pomello acqua calda / vapore
5 Vasca recupero acqua + griglia
6 Gruppo erogatore caffè
7 Cappuccinatore
8 Cavo alimentazione
9 Misurino per caffè macinato
10 Portafiltro pressurizzato
11 Filtro per caffè macinato (unico per l'erogazione di 1 o 2 caffè)
12 Pannarello
13 Adattatore per filtro caffè in cialde
14 Filtro per caffè in cialde
15 Tasto luminoso erogazione caffè singolo
16 Tasto luminoso erogazione caffè doppio
17 Tasto luminoso erogazione acqua calda
18 Tasto luminoso erogazione vapore

4 INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle "Norme di sicurezza" riportate nel cap. 3.

4.1 Imballaggio

L'imballaggio originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

4.2 Avvertenze d'installazione

Prima di installare la macchina, attenersi alle seguenti prescrizioni di sicurezza:

- sistemare la macchina in un luogo sicuro;
- accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina;
- evitare che la macchina venga collocata su superfici molto calde o vicino a fiamme libere.

La macchina per caffè è ora pronta per essere collegata alla rete elettrica.

Nota: si consiglia di lavare i componenti prima del loro primo utilizzo e/o dopo un periodo d'inutilizzo.

4.3 Collegamento della macchina

La corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza, attenersi sempre scrupolosamente alle norme di sicurezza. Non usare mai cavi difettosi! I cavi e le spine difettosi devono essere sostituiti immediatamente da Centri di Assistenza Autorizzati.

La tensione dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica. Verificare che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta d'identificazione posta sul fondo dell'apparecchio.

- Verificare che l'interruttore ON/OFF (2) non sia premuto prima di collegare la macchina alla rete elettrica.
- Inserire la spina in una presa di corrente a parete di tensione adeguata.

4.4 Serbatoio acqua

- **(Fig.1) -** Estrarre il serbatoio dell'acqua (3).
- **(Fig.2) -** Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile evitando di immetterne una quantità eccessiva.
- **(Fig.1) -** Reinserire il serbatoio nella sua sede; assicurarsi che sia correttamente posizionato.

Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca potabile non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

4.5 Caricamento del circuito

Alla prima messa in funzione e dopo aver esaurito l'acqua, il circuito della macchina deve essere ricaricato; la macchina indica la necessità d'eseguire questa operazione facendo lampeggiare contemporaneamente i 4 tasti del pannello comandi .

- **(Fig.3) -** Premere l'interruttore ON/OFF (2); i 4 tasti lampeggiano;
- **(Fig.4) -** Inserire un contenitore sotto al cappuccinatore.
- **(Fig.5) -** Aprire il pomello (4) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso antiorario.
- **(Fig.6) -** Premere il tasto acqua calda (17).
- Attendere che la macchina termini l'erogazione dell'acqua.
- Chiudere il pomello (4) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso orario. Rimuovere il contenitore.

Alla fine del primo caricamento del circuito la macchina si porta nello stato di riscaldamento e non è possibile fare caffè/acqua/vapore sino a quando i due led 15 e 16 non sono accesi fissi.

La macchina ora è pronta per l'erogazione del caffè e del vapore; si rimanda ai capitoli relativi per i dettagli di funzionamento.

Nota: se l'operazione non viene completata i 4 tasti continueranno a lampeggiare e non si potrà utilizzare la macchina.

4.6 Regolazione vasca recupero acqua

La vasca di recupero acqua può essere regolata per adattarsi alle dimensioni delle tazzine o delle tazze utilizzate.

Per regolare l'altezza della vasca di recupero acqua procedere come segue:

- **(Fig.24) -** Sollevare la vasca di recupero acqua e sfilare la griglia.
- **(Fig.25) -** Sfilare il supporto posto sotto alla vasca.
- **(Fig.26 - 27) -** Ruotare il supporto e posizionarlo nella macchina da caffè.
- **(Fig.28) -** Sistemare la vasca di recupero acqua sopra al supporto e riposizionare la griglia.

5 EROGAZIONE DEL CAFFÈ

Attenzione! Durante l'erogazione del caffè è vietato disinserire il portafiltro pressurizzato ruotandolo manualmente in senso orario. Pericolo d'ustioni.

- Durante questa operazione, i tasti (15 - 16) possono accendersi e spegnersi; tale funzionamento deve essere considerato normale e non un'anomalia.
- Assicurarsi, prima dell'uso, che il pomello (4) acqua calda/vapore sia chiuso e che il serbatoio acqua della macchina contenga una quantità d'acqua sufficiente.
- **(Fig.3) -** Premere l'interruttore ON/OFF (2).
- Attendere che i tasti (15 - 16) si accendano in modo fisso, ora la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.

5.1 Con caffè macinato

- **(Fig.8) -** Inserire il filtro (11) nel portafiltro pressurizzato (10); al primo utilizzo il filtro è già inserito.
- **(Fig.11) -** Inserire dal basso il portafiltro nel gruppo erogazione (6).
- **(Fig.12) -** Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio. Lasciare la presa dal manico del portafiltro pressurizzato, il manico ruota leggermente verso sinistra. Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro.
- **(Fig.14) -** Preriscaldare il portafiltro pressurizzato premendo il tasto (15). L'acqua comincerà ad uscire dal portafiltro pressurizzato (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).
- L'erogazione dell'acqua terminerà automaticamente.
- **(Fig.16) -** Togliere il portafiltro dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l'acqua residua. Con lo speciale filtro (11) di cui è dotata la macchina, non occorre cambiare filtro per ottenere uno o due caffè.
- **(Fig.9A) -** Versare 1-1,5 misurini per il caffè singolo o 2 misurini rasi per il caffè doppio; pulire il bordo del portafiltro dai residui di caffè.
- **(Fig.11) -** Inserire dal basso il portafiltro (10) nel gruppo erogazione (6)
- **(Fig.12) -** Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- **(Fig.13) -** Prelevare **1 o 2 tazzine preriscaldate** e posizionarle sotto al portafiltro pressurizzato; verificare che siano correttamente sistemate sotto ai fori di uscita caffè.
- **(Fig.14) -** Premere:
  - il tasto (15) per ottenere 1 caffè o;
  - il tasto (16) per ottenere 2 caffè.
- Raggiunta la quantità di caffè programmata, la macchina termina automaticamente l'erogazione; prelevare le tazzine con il caffè **(Fig.15)**.
- **(Fig.16) -** Al termine dell'erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro pressurizzato e vuotarlo dai fondi residui.

Nota: nel portafiltro rimane una piccola quantità di acqua; questo è normale ed è dovuto alle caratteristiche del portafiltro.

Nota importante: Il filtro (11) deve essere mantenuto pulito per garantire un perfetto risultato. Lavare giornalmente a fine utilizzo.

5.2 Con caffè in cialde

- **(Fig.10)** - Togliere, utilizzando un cucchiaino da caffè, il filtro per caffè macinato (11) dal portafiltro pressurizzato (10).
- **(Fig.7A) -** Inserire, nel portafiltro pressurizzato (10), l'adattatore per cialde (13), con la parte bombata rivolta verso il basso.
- **(Fig.7B)** - Dopo, inserire il filtro per cialde (14) nel portafiltro pressurizzato (10).
- **(Fig.11)** - Inserire dal basso il portafiltro pressurizzato nel gruppo erogazione (6).
- **(Fig.12)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio. Lasciare la presa dal manico del portafiltro pressurizzato . Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico verso sinistra.
  Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro pressurizzato.
- **(Fig.14) -** Preriscaldare il portafiltro pressurizzato premendo il tasto (15). L'acqua comincerà ad uscire dal portafiltro pressurizzato (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).
- L'erogazione dell'acqua terminerà automaticamente.
- **(Fig.16)** - Togliere il portafiltro pressurizzato dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l'acqua residua.
- **(Fig.9B) -** Inserire la cialda nel portafiltro; assicurarsi che la carta della cialda non fuoriesca dal portafiltro.
- **(Fig.11)** - Inserire dal basso il portafiltro pressurizzato nel gruppo erogazione (6).
- **(Fig.12)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- Prelevare **1 tazzina preriscaldata** e posizionarla sotto al portafiltro; verificare che sia correttamente sistemata sotto ai fori d'uscita caffè.
- **(Fig.14) -** Premere il tasto (15) per ottenere 1 caffè.
- Raggiunta la quantità di caffè programmata, la macchina termina automaticamente l'erogazione; prelevare le tazzine con il caffè **(Fig.15)**.
- **(Fig.16)** - Al termine dell'erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro e smaltire la cialda utilizzata.

Nota importante: Il filtro (14) e l'adattatore (13) devono essere mantenuti puliti per garantire un perfetto risultato. Lavare giornalmente a fine utilizzo.

5.3 Programmazione quantità caffè

In questa macchina è possibile prefissare le quantità di caffè erogato, quando viene premuto il tasto (15) o il tasto (16).

La programmazione della quantità di caffè è possibile solo per il tasto (15) (min 25cc e max 180cc).
Premendo il tasto (16) la macchina eroga una quantità doppia di quanto programmato con il tasto (15).

- Per iniziare la programmazione, inserire il caffè nel portafiltro come indicato nel par.5.1 o 5.2.
- Posizionare una tazzina sotto l'erogatore caffè (10).
- **(Fig.14) -** Premere e mantenere premuto il tasto caffè (15). Dopo 3 secondi, la macchina comincerà ad erogare caffè.
- Quando nella tazzina è presente la quantità di caffè desiderata, rilasciare il tasto (15).

La programmazione è terminata e, d'ora in poi, la macchina erogherà:
- la medesima quantità selezionata ad ogni pressione e rilascio del tasto (15);
- il doppio della quantità selezionata ad ogni pressione e rilascio del tasto (16).

6 SCELTA DEL TIPO DI CAFFÈ - CONSIGLI

In linea di massima si possono utilizzare tutti i tipi di caffè esistenti in commercio. Tuttavia, il caffè è un prodotto naturale ed il suo gusto cambia in funzione dell'origine e della miscela; è preferibile quindi provarne vari tipi, al fine di trovare quello che meglio si addice ai gusti personali.
Per migliori risultati si consiglia comunque di utilizzare miscele espressamente preparate per macchine espresso. Il caffè dovrebbe sempre fuoriuscire regolarmente dal portafiltro pressurizzato senza gocciolare.
La velocità di fuoriuscita del caffè può essere modificata cambiando leggermente la dose del caffè nel filtro e/o utilizzando caffè con un grado di macinatura differente.
Per un miglior risultato in tazza e per facilità di pulizia e preparazione, Saeco consiglia l'utilizzo di caffè in cialde monodose contrassegnate dal marchio ESE.

EASY SERVING ESPRESSO E.S.E.

PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE RELATIVA ALL'EROGAZIONE DEL VAPORE O DELL'ACQUA CALDA VERIFICARE CHE IL CAPPUCCINATORE SIA ORIENTATO SOPRA LA VASCA RECUPERO ACQUA.

7 ACQUA CALDA

Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- **(Fig.3) -** Premere l'interruttore ON/OFF (2).
- Attendere che i tasti (15 - 16) si accendano in modo fisso.
- **(Fig.18) -** Sistemare un contenitore o un bicchiere da tè sotto al cappuccinatore.
- **(Fig.5) -** Aprire il pomello (4).
- **(Fig.6) -** Premere il tasto (17).
- Quando è stata prelevata la quantità desiderata di acqua calda, premere nuovamente il tasto (17).
- **(Fig.5) -** Chiudere il pomello (4)
- Prelevare il contenitore con l'acqua calda.

Premendo i tasti (15) o (16) la macchina eroga una quantità dosata di acqua calda; la quantità è uguale a quella programmata nel par. 5.3.

8 VAPORE / CAPPUCCINO

Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- **(Fig.3) -** Premere l'interruttore ON/OFF (2).
- Attendere che i tasti (15 - 16) si accendano in modo fisso.
- **(Fig.19) -** Premere il tasto (18).
- Attendere che il tasto (18) si accenda in modo fisso; a questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del vapore.
- **(Fig.18) -** Inserire un contenitore sotto al cappuccinatore.
- **(Fig.5) -** Aprire il pomello (4) per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal cappuccinatore; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- Chiudere il pomello (4) e togliere il contenitore.

Per garantire un miglior risultato utilizzare latte freddo.

- **(Fig.20) -** Immergere il tubo d'aspirazione del cappuccinatore nel contenitore latte.
- Posizionare la tazza sotto al cappuccinatore.
- **(Fig.5) -** Aprire il pomello (4) ruotandolo in senso antiorario.

Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

- **(Fig.21) -** Agire sul perno per regolare il volume della schiuma; sollevarlo delicatamente per aumentare la schiuma.

- Al termine, chiudere il pomello (4); prelevare la tazza con il latte montato.

Dopo aver preparato il cappuccino, immergere il tubo d'aspirazione in un contenitore contenente acqua pulita ed erogare vapore. Quando esce acqua chiara, il cappuccinatore è pulito. Pulire esternamente il tubo d'aspirazione con un panno umido.

Settimanalmente il cappuccinatore deve essere smontato e lavato completamente.

- **(Fig.19) -** Premere nuovamente il tasto (18).
- Procedere con il caricamento del circuito descritto nel par.4.5 per rendere operativa la macchina.

Nota: la macchina è operativa quando i tasti (15 e 16) sono accesi in modo fisso.

Nota bene: se non si riesce ad erogare un cappuccino come descritto, si deve ricaricare il circuito come descritto nel par. 4.5 e successivamente ripetere le operazioni.

Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

9 PANNARELLO

Il pannarello può essere utilizzato in alternativa al cappuccinatore per l'erogazione di acqua calda o l'erogazione di vapore.

Per installare il pannarello si deve rimuovere il cappuccinatore **(Fig.29-30)**:
- svitare la ghiera senza sfilarla;
- togliere il raccordo del cappuccinatore dal tubo vapore.

Installare il pannarello **(Fig.31):**
- Inserire completamente il pannarello nel tubo vapore;
- Avvitare bene la ghiera.

(Fig.32; Fig.33) - Per erogare acqua calda o vapore si deve preparare la macchina come descritto nei paragrafi 7 e 8 ed utilizzare il pannarello per la preparazione.

(Fig.34; Fig.35) - Dopo l'utilizzo, a macchina fredda, sfilare la parte inferiore del pannarello e lavarla con acqua tiepida.

(Fig.36) - Settimanalmente smontare anche la parte superore e lavarla con acqua tiepida.

10 PULIZIA

La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto, quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare alcool etilico, solventi e/o agenti chimici aggressivi.
- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua e di riempirlo con acqua fresca.
- **(Fig.20) -** Dopo aver riscaldato il latte erogare anche una piccola quantità di acqua calda.

Pericolo! quando la parte terminale del cappuccinatore è smontata, non di deve mai erogare vapore.

- **(Fig.22 - 23) -** Settimanalmente si deve pulire il cappuccinatore.
  Per eseguire questa operazione, si deve:
  - rimuovere la parte terminale del cappuccinatore;
  - separare la parte superiore ed inferiore del cappuccinatore;
  - lavare tutti i componenti del cappuccinatore con acqua tiepida;
  - lavare il tubo d'aspirazione con un panno umido e rimuovere eventuali residui di latte;
  - assemblare il cappuccinatore;
  - riposizionare la parte terminale del cappuccinatore nel raccordo che è rimasto sulla macchina (assicurarsi che sia completamente inserito).
- **(Fig.24) -** Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito d'acqua.
- **(Fig.17) -** Per la pulizia del portafiltro pressurizzato procedere come segue:
  - **(Fig.10)** - estrarre il filtro, lavarlo con cura con acqua calda.
  - estrarre l'adattatore (se presente), lavarlo con cura con acqua calda.
  - lavare l'interno del portafiltro pressurizzato.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

Nota: non lavare il portafiltro pressurizzato nella lavastoviglie.

11 DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare avviene con l'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 1-2 mesi di utilizzo della macchina e/o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.

Usare il prodotto decalcifcante Saeco (Fig.B). E' stato formulato specificatamente per mantenere al meglio la performance e la funzionalità della macchina per tutta la sua vita, nonchè per evitare, se correttamente usato, ogni alterazione del prodotto erogato.

Attenzione! Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

- **(Fig.1) -** Togliere e vuotare il serbatoio dell'acqua.
- **(Fig.2) -** Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua; inserire il serbatoio nella macchina.
- **(Fig.3) -** Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (2).
- Attendere che i tasti (15 - 16) si accendano in modo fisso.
- **(Fig.29-30) -** Rimuovere il cappuccinatore:
  - svitare la ghiera senza sfilarla;
  - togliere il raccordo del cappuccinatore dal tubo vapore.
- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.
- **(Fig.5 - 6)** Aprire il pomello (4) e premere il tasto (17) per prelevare ad intervalli (una tazza per volta) tutto il decalcificante.
  Per fermare l'erogazione premere il tasto (17) e chiudere il pomello (4).
- **(Fig.3) -** Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire il decalcificante per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina per mezzo dell'interruttore ON/OFF (2). Vuotare il contenitore.
- **(Fig.1 - 2) -** Terminata la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile.
- **(Fig.4) -** Reinserire il serbatoio nella machina.
- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.
- **(Fig.5 - 6) -** Aprire il pomello (4) e premere il tasto (17) per vuotare 2/3 dell'acqua; per fermare l'erogazione premere il tasto (17) e chiudere il pomello (4).
- Lasciare riscaldare la macchina e vuotare il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua agendo come mostrato in precedenza.
- Installare nuovamente il cappuccinatore:
  - inserire, fino in fondo, il raccordo del cappuccinatore dal tubo vapore.
  - Serrare bene la ghiera.

La soluzione decalcificante deve essere smaltita secondo quanto previsto dal costruttore e/o dalle norme vigenti nel Paese d'utilizzo.

12 SMALTIMENTO

INFORMAZIONE AGLI UTENTI: ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Guasto	Cause possibili	Rimedio
La macchina non si accende.	Macchina non collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
La pompa è molto rumorosa.	Manca acqua nel serbatoio	Rabboccare con acqua.(par.4.4).
Tutti i tasti lampeggiano	Il circuito dell'acqua deve essere caricato.	Eseguire il caricamento del circuito come descritto nel par. 4.5.
Il caffè é troppo freddo.	Portafiltro non inserito per il preriscaldamento (cap. 5).	Preriscaldare il portafiltro.
	Tazzine fredde.	Preriscadare le tazzine con acqua calda.
Non si forma la schiuma del latte. Non si riesce a preparare un cappuccino.	Latte non adatto: latte in polvere, latte magro.	Utilizzare latte intero.
	Cappuccinatore sporco.	Pulire il cappuccinatore come descritto nel Cap.9.
	Non è più presente vapore nella caldaia.	Ricaricare il circuito (par. 4.5) e ripetere le operazioni descritte nel Cap.8.
Il caffè sgorga troppo velocemente, non si forma la crema.	Troppo poco caffè nel portafiltro.	Aggiungere il caffè (cap. 5).
	Macinatura troppo grossa.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè vecchio o non adatto.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Cialda vecchia o non adatta.	Cambiare la cialda utilizzata.
	Manca un componente nel portafiltro.	Verificare che tutti i componenti siano presenti e correttamente montati.
Il caffè non sgorga o sgorga solo a gocce.	Mancanza di acqua.	Rabboccare con acqua (par.4.4).
	Macinatura troppo fine.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè premuto nel portafiltro.	Smuovere il caffè macinato.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè nel portafiltro.
	Pomello (4) aperto.	Chiudere il pomello (4).
	Macchina calcificata.	Decalcificare la macchina (cap.10).
	Filtro nel portafiltro otturato.	Pulire il filtro (cap.9).
	Cialda non adatta.	cambiare il tipo di cialda.
Il caffè sgorga dai bordi.	Portafiltro inserito male nel gruppo erogazione caffè.	Inserire correttamente il portafiltro (cap.5).
	Bordo superiore del portafiltro sporco.	Pulire il bordo del portafiltro.
	Guarnizione della caldaia sporca o usurata.	Pulire la guarnizione.
	Cialda inserita in modo errato.	Inserire correttamente la cialda facendo in modo che non esca dal portafiltro.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè utilizzando il misurino.

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.

1 GENERAL INFORMATION

The coffee machine is ideal for brewing 1 or 2 cups of espresso coffee and it is provided with a swivel cappuccinatore for steam ejection and hot water dispensing. The controls on the front side of the machine are labelled with easy-to-read symbols.
The machine has been designed for household use only. It is not suitable for professional, continuous use.

Warning. No liability is held for damages caused by:

- **Improper and inconsistent use of the machine.**
- **Repairs carried out by anyone other than authorized service centres.**
- **Tampering with the power cord.**
- **Tampering with any component of the machine.**
- **Use of non-original spare parts and accessories.**
- **Failed descaling and storage at temperatures below 0°C.**

In such cases, the warranty is not valid.

1.1 To Facilitate interpretation

The warning triangle indicates the instructions that are important for user's safety. Please follow these instructions carefully to avoid serious injury!

Illustrations, parts of the machine and control elements are referred to by numbers or letters; in this case please refer to the illustration.

This symbol emphasizes particularly important information to take into greater account for a better use of the machine.

The illustrations corresponding to the text can be found on the first pages of the manual. Please refer to these pages while reading the operating instructions.

1.2 How to Use These Operating Instructions

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone who may use the coffee machine.
For further information or in case of problems, please refer to any authorized service centre.

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product.

Nominal Voltage - Power rating - Power supply	See label on the appliance
Housing material	Plastic
Size (w x h x d) (mm)	270 x 350 x 300
Weight	4 kg
Cord length	1.2 m
Control panel	Front side
Portafilter	Pressurized type
Pannarello	Special for cappuccinos
Water Tank	1.5 litres - Removable type
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Safety devices	Thermal fuse

3 SAFETY REGULATIONS

Do not put live parts in contact with water: danger of short circuit! Overheated steam and hot water may cause scalding! Do not direct the steam or hot water jet towards body parts. Handle the steam/hot water spout with care: danger of scalding!

Intended Use

The coffee machine is intended for domestic use only. Do not make any technical changes or use the machine for unlawful purposes since this would create serious hazards! The appliance is not for use by persons (included children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with scarce experience and/or competences, unless they are supervised by a person responsible for their safety or they are instructed by him/her to use the machine.

Power Supply
Connect the coffee machine only to a suitable socket. The voltage must correspond to the value shown on the machine's label.

Power Cord
Do not use the coffee machine if the power cord is defective. If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or its customer service centre. Do not run the cord around sharp corners and edges as well as on hot objects and keep it away from oil.
Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine. Do not unplug the machine by pulling the power cord or touch the plug with wet hands.
Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

Protecting Other People
Prevent children from playing with the machine. Children are not aware of the risks stemming from household appliances. Do not leave the coffee machine packaging within the reach of children.

Danger of Burns
Do not direct the jet of overheated steam and/or hot water towards yourself or other people. Always use the special handles or knobs.
Do not disconnect (remove) the pressurized portafilter during coffee brewing. Hot water drops may spill out of the coffee brew unit during the warming up.

Location
Place the coffee machine in a safe place, where nobody may overturn it or be injured by it.
Hot water or overheated steam may spill out of the machine: **danger of scalding!**
Do not keep the machine at a temperature below 0°C; frost may damage the machine.
Do not use the coffee machine outdoors.
Do not place the machine on very hot surfaces and close to open flames in order to prevent its housing from melting or being damaged.

Cleaning
Before cleaning the machine, disconnect it by pressing the ON/OFF button, then pull out the plug from the socket. Wait for the machine to cool down. Do not immerse the machine in water!
It is strictly forbidden to tamper with the internal parts of the machine.
Water left in the tank for several days should not be consumed. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

Space for Operation and Maintenance
To ensure that the coffee machine works properly and efficiently, read the following instructions.
- Choose an even surface.
- Choose an adequately lit and clean location with a socket within easy reach.
- Allow for a minimum distance from the sides of the machine as shown in **Fig. A**.

Storing the Machine
If the machine is to remain unused for a long time, turn it off and unplug it from the socket. Keep it in a dry place out of children's reach. Shelter it from dust and dirt.

Repairing / Maintenance
In case of failure, faults or a suspected fault after dropping, remove the plug from the socket immediately. Do not operate a faulty machine. Servicing and repairing should be carried out by authorized service centres only. All liability for damages caused by works not carried out in a professional manner is declined.

Fire Safety
In case of fire, use carbon dioxide (CO_2) extinguishers. Do not use water or dry powder extinguishers.

Key to machine components (Page 2)

1	Control panel
2	ON/OFF button
3	Water Tank
4	Hot water/steam knob
5	Drip tray & grill
6	Coffee brew unit
7	Cappuccinatore
8	Power cord
9	Ground coffee measuring scoop
10	Pressurized portafilter
11	Ground coffee filter (single piece for 1 or 2 coffee(s))
12	Pannarello
13	Pod filter adapter
14	Coffee pod filter
15	Single coffee brew button
16	Double coffee brew button
17	Hot water button
18	Steam button

4 INSTALLATION

For your and other people safety, follow the "Safety Regulations" in section 3 carefully.

4.1 Packaging

The original packaging has been designed to protect the machine during transport. We recommend keeping the packaging for future transport.

4.2 Installation Instructions

Before installing the machine, read the following safety instructions carefully.

- Put the machine in a safe place.
- Make sure children cannot play with the machine.
- Do not place the machine on hot surfaces or near open flames.

The coffee machine is now ready to be connected to the power supply.

Note: it is recommended to wash the components before using them for the first time and/or after they have not been used for a certain period of time.

4.3 Machine Connection

Electric power can be dangerous! It is therefore essential to follow the safety regulations carefully. Do not use faulty cords! Faulty cords and plugs must be immediately replaced by authorized service centres.

Appliance voltage has been pre-set by the manufacturer. Make sure that the power voltage matches the indications on the identification plate on the bottom of the appliance.

- Make sure that the ON/OFF button (2) is not pressed before connecting the machine to the power supply.
- Fit the plug into a wall socket with suitable power voltage.

4.4 Water Tank

- **(Fig.1)** - Remove the water tank (3).
- **(Fig.2)** - Rinse the water tank and fill it with fresh drinking water taking care not to overfill it.
- **(Fig.1)** - Reinsert the water tank into its seat and make sure that it has been placed correctly.

Use only fresh, non-sparkling drinking water to fill the tank. Hot water, as well as any other liquid, may damage the tank. Do not turn on the machine with empty water tank: make sure there is enough water in the tank.

4.5 Circuit Priming

When the machine operates for the first time and when all the water has been dispensed, the machine circuit needs priming. In this case, the 4 buttons of the control panel will flash at the same time.

- **(Fig.3)** - Press the ON/OFF button (2). The 4 buttons will flash.
- **(Fig.4)** - Place a container under the cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Open the "hot water/steam" knob (4) by turning it anticlockwise.
- **(Fig.6)** - Press the hot water button (17).
- Wait for water dispensing to stop.
- Close the "hot water/steam" knob (4) by turning it clockwise. Remove the container.

When the first priming ends, the warming up starts. Before brewing coffee, water and steam, please wait for lights 15 and 16 to be permanently on.

The machine is now ready to brew coffee and dispense steam. Please see related sections for operating details.

Note: if priming is not completed, the 4 buttons will keep on flashing. The machine cannot be used.

4.6 Drip Tray Adjustment

The drip tray can be adjusted according to the cup size.

To adjust the drip tray height, do as follows.

- **(Fig.24) -** Lift the drip tray and remove the grill.
- **(Fig.25) -** Remove the support under the drip tray.
- **(Fig.26 - 27) -** Rotate the support and place it in the coffee machine.
- **(Fig.28) -** Put the drip tray on the support and replace the grill.

5 COFFEE BREWING

Warning! During the coffee brewing, do not remove the pressurized portafilter by manually turning it clockwise. Danger of burns.

- During this operation, the buttons (15 - 16) may flash on and off; this is to be considered as standard and not a faulty operating mode.
- Before using the machine, make sure that the hot water/ steam knob (4) is closed and that there is enough water in the tank.
- **(Fig.3)** - Press the ON/OFF button (2).
- Wait for the buttons (15 - 16) to be permanently on. The machine is now ready for coffee brewing.

5.1 Using ground coffee

- **(Fig.8) -** Insert the filter (11) in the pressurized portafilter (10); the filter is already inserted before using the machine for the first time.
- **(Fig.11) -** Insert the portafilter into the brew unit from the bottom (6).
- **(Fig.12) -** Turn the portafilter from left to right until it locks into place. Release the portafilter grip. The handle will slightly turn to the left. This movement guarantees portafilter performance.
- **(Fig.14) -** Preheat the pressurized portafilter by pressing the button (15). Water will spill out of the pressurized portafilter (this has to be done only for the first coffee).
- Water dispensing will stop automatically.
- **(Fig.16) -** Remove the portafilter from the machine by turning it to the left and pour out any water left. As the machine is fitted with the special filter (11), there is no need to change the filter to make one or two coffees.
- **(Fig.9A) -** Add 1-1.5 measuring scoop for single coffee and 2 measuring scoops for double coffee. Remove any coffee residues from the rim of the filter.
- **(Fig.11) -** Insert the portafilter (10) into the brew unit from the bottom (6).
- **(Fig.12) -** Turn the portafilter from left to right until it locks into place.
- **(Fig.13) -** Take **1 or 2 preheated cups** and place them under the pressurized portafilter. Make sure that they are correctly placed under the coffee brewing nozzles.
- **(Fig.14) -** Press:
  - button (15) to brew 1 coffee, or
  - button (16) to brew 2 coffees.
- When the programmed quantity of coffee has been obtained, brewing will stop automatically. Remove the coffee cups **(Fig.15)**.
- **(Fig.16) -** Wait a few seconds after brewing, then remove the pressurized portafilter and empty the remaining coffee grounds.

Note: If a small quantity of water remains in the portafilter, this is absolutely normal and is due to the portafilter features.

Important note: The filter (11) should be kept clean to guarantee perfect results. Clean daily after use.

5.2 Using Coffee Pods

- **(Fig.10)** - Use a coffee spoon to remove the filter for ground coffee (11) from the pressurized portafilter (10).
- **(Fig.7A) -** Insert the coffee pod adapter (13) - with the convex part facing down - into the pressurized portafilter (10).
- **(Fig.7B)** - Then, insert the pod filter (14) into the pressurized portafilter (10).
- **(Fig.11)** - Insert the pressurized portafilter into the brew unit (6) from the bottom.
- **(Fig.12)** - Turn the portafilter from left to right until it locks into place. Release the grip from the pressurized portafilter. The handle is automatically slightly turned leftwards.
  This movement guarantees portafilter performance.
- **(Fig.14) -** Preheat the pressurized portafilter by pressing the button (15). Water will spill out of the pressurized portafilter (this has to be done only for the first coffee).
- Water dispensing will stop automatically.
- **(Fig.16)** - Remove the pressurized portafilter from the machine by turning it to the left and pour out any water left.
- **(Fig.9B) -** Insert the pod into the portafilter and make sure the paper of the pod does not overhang the portafilter.
- **(Fig.11)** - Insert the pressurized portafilter into the brew unit (6) from the bottom.
- **(Fig.12)** - Turn the portafilter from left to right until it locks into place.
- Take **one preheated cup** and place it under the portafilter. Check that it is correctly placed under the coffee brewing nozzles.
- **(Fig.14) -** Press the button (15) for 1 coffee.
- When the programmed quantity of coffee has been obtained, brewing will stop automatically. Remove the coffee cups **(Fig.15)**.
- **(Fig.16)** - Wait a few seconds after brewing, then remove the portafilter and dispose of the used pod.

Important note: The filter (14) and the adapter (13) should be kept clean to guarantee perfect results. Clean daily after use.

5.3 Programming the Quantity of Coffee

It is possible to preset the quantity of coffee to be brewed by pressing the buttons (15) or (16).

The quantity of coffee can only be programmed for the button (15) (min. 25cc, max. 180cc). By pressing the button (16), you will have twice the quantity programmed by the button (15).

- To start programming, insert coffee into the portafilter as shown in Sections 5.1 and 5.2.
- Place a cup under the brew unit (10).
- **(Fig. 14)** - Press the coffee brew button (15) for a few seconds. After 3 seconds, the machine will start brewing coffee.
- When the desired quantity of coffee is in the cup, release the button (15).

Programming is complete. From now on the machine will brew:

- The same quantity as the one previously selected by pressing and releasing the button (15).
- Twice the quantity as the one previously selected by pressing and releasing the button (16).

6 TIPS FOR CHOOSING COFFEE

As a general rule any type of coffee available on the market can be used. However, coffee is a natural product and its flavour changes according to its origin and blend; it is therefore a good idea to try different types of coffee in order to find the most suited to your personal taste. For best results, we recommend using blends which are expressly indicated for espresso coffee machines. Coffee should always be dispensed by the pressurized portafilter without dripping. The speed of coffee dispensing can be modified by slightly changing the amount of coffee in the filter and/or by using a different coffee grind. Saeco recommends using single-dose coffee pods marked ESE for a tasty coffee and easier cleaning and preparing.

BEFORE USING THE HOT WATER/STEAM JET, MAKE SURE THAT THE CAPPUCCINATORE IS POSITIONED OVER THE DRIP TRAY.

7 HOT WATER

Danger of scalding! When brewing starts, spurts of hot water may come out. The spout can reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

- **(Fig.3)** - Press the ON/OFF button (2).
- Wait for the buttons (15 - 16) to be permanently on.
- **(Fig.18)** - Place a container or a teacup under the cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Open the knob (4).
- **(Fig.6)** - Press the button (17)
- When the required amount of hot water has been dispensed, press the button (17) again.
- **(Fig.5)** - Close the knob (4).
- Remove the container with hot water.

By pressing the buttons (15) or (16), the machine will brew the same quantity of hot water as the one programmed in Section 5.3.

8 STEAM / CAPPUCCINO

Danger of scalding! When brewing begins, spurts of hot water may come out. The spout can reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

- **(Fig.3)** - Press the ON/OFF button (2).
- Wait for the buttons (15 - 16) to be permanently on.
- **(Fig.19)** - Press the button (18).
- Wait for the button (18) to be permanently on. The machine is now ready for steam ejection.
- **(Fig.18)** - Place a container under the cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Open the knob (4) for a few seconds, so that remaining water flows out of the cappuccinatore. In a short time only steam will come out.
- Close the knob (4) and remove the container.

Use cold milk to get a better result.

- **(Fig.20)** - Immerse the cappuccinatore suction pipe in the milk container.
- Place the cup under the cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Open the knob (4) by turning it anticlockwise.

A maximum steam ejection of 60 seconds is recommended.

- **(Fig.21)** - Adjust the froth quantity by using the pin. Lift it gently to get a greater quantity of froth.
- When brewing ends, close the knob (4) and remove the cup with the frothed milk.

After preparing the cappuccino, immerse the suction pipe into a container with fresh clean water and eject steam. The cappuccinatore is clean when clean water is

dispensed. Clean the suction pipe externally with a damp cloth.

The cappuccinatore must be removed and completely washed once a week.

- **(Fig.19)** - Press the button (18) again.
- Prime the circuit as described in section 4.5 to make the machine ready for use.

Note: the machine is ready when the buttons (15 and 16) are permanently on.

Note: if it is not possible to dispense a cappuccino as described, prime the circuit as explained in Section 4.5, then repeat the procedure.

The same procedure can be used to heat other beverages.

9 PANNARELLO

Pannarello can be used for dispensing hot water and ejecting steam instead of the cappuccinatore.

Remove the cappuccinatore before installing the Pannarello **(Fig.29-30)**:
- Loosen the ring nut without taking it off.
- Remove the cappuccinatore coupling from the steam spout.

Install the Pannarello **(Fig.31)**:
- Insert the Pannarello completely into the steam spout.
- Tighten the ring nut securely.

(Fig.32 - Fig.33) - Prepare the machine by using the Pannarello as described in Sections 7 and 8 to dispense hot water or steam.

(Fig.34 - Fig.35) - After using the machine, when it has cooled down, remove the lower part of the Pannarello and wash it with lukewarm water.

(Fig.36) - Once a week, remove the upper part as well and wash it with lukewarm water.

10 CLEANING

Maintenance and cleaning must be performed only when the machine has cooled down and has been disconnected from the power supply.
- Do not immerse the machine in water nor place any of its parts in a dishwasher.
- Do not use spirit, solvents and/or aggressive chemical agents.
- We recommend cleaning the water tank and filling it up with fresh water daily.
- **(Fig.20)** - After heating milk, brew a small quantity of hot water as well.

Danger! If the end part of the cappuccinatore has been removed, do not eject steam.

- **(Fig.22 - 23)** - Clean the cappuccinatore weekly. In order to do this, please:
  - Remove the cappuccinatore end part.
  - Separate the cappuccinatore upper and lower parts.
  - Wash all the cappuccinatore parts with lukewarm water.
  - Wash the suction pipe with a damp cloth and remove any milk residue.
  - Assemble the cappuccinatore.
  - Place the end part of the cappuccinatore in the coupling on the machine (make sure it is completely inserted).
- **(Fig.24)** - Empty and clean the drip tray daily.
- Use a damp and soft cloth to clean the appliance.
- **(Fig.17) -** Perform the following operations to clean the pressurized portafilter:
  - **(Fig.10)** - Remove the filter, wash it thoroughly with hot water.
  - Remove the adapter (if fitted), and wash it thoroughly with hot water.
  - Wash the internal part of the pressurized portafilter.
- Do not dry the machine and/or its components in a microwave and/or in a conventional oven.

Note: do not wash the pressurized portafilter in the dishwasher.

11 DESCALING

The formation of limescale inside the appliance is inevitable. It is necessary to descale the machine every 1-2 months of use and/or when you notice a reduction in the water delivery.

Please use Saeco descaling solution in your machine (Fig.B). It has been specifically developed to preserve performance and functionality throughout the lifetime of the machine and to ensure, with regular use, a high quality delivered product.

Warning! Do not use vinegar as a descaling solution.

- **(Fig.1)** - Remove and empty the water tank.
- **(Fig.2)** - Mix the descaling solution with water as specified on the descaling solution box and fill the water tank. Fit the tank into the machine.
- **(Fig.3)** - Turn on the machine by pressing the ON/OFF button (2).
- Wait for the buttons (15 - 16) to be permanently on.

- **(Fig.29 - 30)** - Remove the cappuccinatore.
  - Loosen the ring nut without taking it off.
  - Remove the cappuccinatore coupling from the steam spout.
- Place a container under the steam spout.
- **(Fig.5 - 6)** Open the knob (4) and press the button (17) to remove at intervals (one cup at a time) all the descaling solution.
  To stop dispensing, press the button (17) and close the knob (4).
- **(Fig.3)** - During each interval disconnect the machine by pressing the ON/OFF button (2) in order to let the descaling solution take effect for about 10-15 minutes. Empty the container.
- **(Fig.1 - 2)** - When the descaling solution is finished, remove the water tank, rinse it and fill it with fresh drinking water.
- **(Fig.4)** - Reinsert the tank into the machine.
- **(Fig.3; Fig.5)** - Open the knob (4) and press the button (17) to empty 2/3 of the water. Press the button (17) and close the steam knob (4) to stop dispensing.
- Let the machine warm up and empty the water tank as described above.
- Install the cappuccinatore again.
  - Insert the cappuccinatore coupling from steam spout completely.
  - Tighten the ring nut securely.

Saeco descaling solution should be disposed of according to the manufacturer instructions and/or the regulations in the country of use.

12 DISPOSAL

- Put unused appliances out of service.
- Disconnect the plug from the socket and cut the electrical cord.
- At the end of its life, take the appliance to a suitable waste collection site.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Fault	Possible cause	Solution
The machine does not turn on.	Machine not connected to the power supply.	Connect the machine to the power supply.
The pump is very noisy.	Water tank empty.	Refill with water (Section 4.4).
All buttons are flashing.	Water circuit needs priming.	Prime the circuit as described in Section 4.5.
The coffee is too cold.	The portafilter is not inserted for preheating (Section 5).	Preheat the portafilter.
	Cold cups.	Preheat the cups with hot water.
Milk does not froth. It is not possible to prepare a cappuccino.	Not suitable milk: powdered milk, low-fat milk.	Use whole milk.
	The cappuccinatore is dirty.	Clean the cappuccinatore as described in Section 9.
	No steam in the boiler.	Prime the circuit (section 4.5) and repeat the procedure described in Section 8.
The coffee is dispensed too fast, no foam builds up.	Too little coffee in the portafilter.	Add coffee (Section 5).
	Coffee ground is too coarse.	Use a different blend (Section 6).
	Coffee is old or not suitable.	Use a different blend (Section 6).
	Old or not suitable pod.	Change the pod.
	One component missing in the portafilter.	Make sure that all components are present and that they have been installed properly.
Coffee is not dispensed or dispensed only in drips.	No water.	Refill with water. (Section 4.4).
	The grind is too fine.	Use a different blend (Section 6).
	Coffee pressed in the portafilter.	Shake the ground coffee.
	Too much coffee in the portafilter.	Reduce the quantity of coffee in the portafilter.
	Knob (4) is open.	Close the knob (4).
	Traces of limestone.	Descale the machine (section 10).
	The filter in the portafilter is clogged.	Clean the filter (Section 9).
	Not suitable pod.	Change type of pod.
Coffee drips from the edges.	The portafilter is incorrectly inserted into the brew unit.	Insert the portafilter correctly (Section 5).
	The upper edge of the portafilter is dirty.	Clean the rim of the portafilter.
	The gasket of the boiler is dirty or worn.	Clean the gasket.
	Pod wrongly inserted.	Insert the pod correctly. Make sure it does not come out of the portafilter.
	Too much coffee in the portafilter.	Reduce the quantity of coffee using the measuring scoop.

Please contact an authorized service centre for any faults not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

1 ALLGEMEINES

Die Kaffeemaschine eignet sich für die Zubereitung von 1 oder 2 Tassen Espresso und ist mit einem drehbaren Cappuccinatore für die Dampf- und die Heißwasserausgabe ausgestattet. Die Bedienelemente auf der Vorderseite des Geräts sind mit einfach verständlichen Symbolen gekennzeichnet.
Die Maschine wurde für den Einsatz im Haushalt entwickelt und eignet sich daher nicht für den Dauerbetrieb im gewerblichen Einsatz.

Achtung. In folgenden Fällen wird für eventuelle Schäden keine Haftung übernommen:

- **Falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Verwendung;**
- **Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;**
- **Veränderungen am Netzkabel;**
- **Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Vorrichtung;**
- **Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen;**
- **Fehlende Entkalkung und Lagerung in Räumen bei Temperaturen unter 0°C.**

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

1.1 Hinweise zur einfacheren Lektüre

Das Warndreieck weist auf alle wichtigen Anweisungen für die Sicherheit des Benutzers hin. Diese Hinweise sind strikt zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

Der Bezug auf Abbildungen, Teile des Geräts oder Bedienelemente usw. erfolgt über Zahlen oder Buchstaben. In diesem Falle wird auf die Abbildung verwiesen.

Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muss, um den Betrieb der Vorrichtung zu optimieren.

Die dem Text entsprechenden Abbildungen befinden sich auf der ersten Seite des Handbuchs. Diese Seiten sind beim Lesen der vorliegenden Bedienungsanleitung zu berücksichtigen.

1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn diese von anderen Personen benutzt wird.
Für weitere Informationen oder bei Problemen wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.

2 TECHNISCHE DATEN

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen am Produkt vorzunehmen.

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung	Siehe Typenschild auf dem Gerät
Material des Gerätekörpers	Kunststoff
Abmessungen (L x H x T) (mm)	270 x 350 x 300
Gewicht	4 kg
Kabellänge	1,2 m
Bedienfeld	Auf der Vorderseite
Filterhalter	druckverdichtet
Pannarello	Spezialzubehör für Cappuccinos
Wassertank	1,5 Liter - herausnehmbar
Pumpendruck	15 bar
Durchlauferhitzer	Rostfreier Edelstahl
Sicherheitsvorrichtungen	Thermosicherung

3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Die unter Strom stehenden Teile dürfen keinesfalls mit Wasser in Berührung kommen: Kurzschlussgefahr! Der heiße Dampf und das heiße Wasser können Verbrennungen verursachen! Den Dampf- oder Heißwasserstrahl keinesfalls auf Körperteile richten. Die Düse für die Dampf-/Heißwasserausgabe vorsichtig berühren: Verbrennungsgefahr!

Sachgemäßer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen. Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten! Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichender Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind oder sie werden im Gebrauch der Maschine geschult.

Stromversorgung
Die Kaffeemaschine darf ausschließlich an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden. Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.

Netzkabel
Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden. Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Versorgungskabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden. Die Kaffeemaschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden. Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen berührt werden.
Der freie Fall des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

Schutz anderer Personen
Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen. Die für die Verpackung der Maschine benutzten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

Verbrennungsgefahr
Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder auf andere Personen richten. Stets die entsprechenden Griffe benutzen.
Der Druckfilterhalter darf keinesfalls während der Ausgabe des Kaffees herausgenommen (abgenommen) werden. Während der Aufheizphase der Brühgruppe besteht die Möglichkeit des Austritts von Tropfen heißen Wassers.

Standort
Die Kaffeemaschine sollte an einem sicheren Ort aufgestellt werden, an dem nicht die Gefahr des Umkippens oder der Verletzung von Personen besteht.
Es besteht die Möglichkeit des Austritts von heißem Wasser oder Dampf: **Verbrennungsgefahr!**
Die Maschine sollte Temperaturen von unter 0°C nicht ausgesetzt werden. Es besteht die Gefahr, dass die Maschine durch gefrierendes Wasser beschädigt wird.
Die Kaffeemaschine darf nicht im Freien betrieben werden.
Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen, da das Gehäuse schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

Reinigung
Bevor die Maschine gereinigt wird, muss die Maschine mit der Taste EIN/AUS ausgeschaltet und dann der Stekker von der Steckdose abgenommen werden. Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist. Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen!
Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten.
Wasser, das einige Tage lang im Wassertank verblieben ist, darf nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden. Den Tank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

Raumbedarf für den Betrieb und die Wartung
Für einen korrekten und einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine sollten folgende Empfehlungen berücksichtigt werden:
- Eine ebene Abstellfläche rather auswählen.
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein.
- Gemäß den Angaben in der Abbildung **(Abb. A)** einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen.

Aufbewahrung der Maschine
Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist sie auszuschalten und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen. Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen/Wartungsarbeiten
Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen. Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen. Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz
Im Fall eines Brandes einen Kohlenstoffdioxid-Löscher (CO_2) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöscher einzusetzen.

Legende der Maschinenbestandteile (S. 2)
1 Bedienfeld
2 Schalter EIN/AUS
3 Wassertank
4 Drehknopf Heißwasser/Dampf
5 Wasserauffangschale + Gitter
6 Kaffeebrühgruppe
7 Cappuccinatore
8 Netzkabel
9 Messlöffel für gemahlenen Kaffee
10 Druckfilterhalter
11 Filter für gemahlenen Kaffee (ein Filter für die Ausgabe von 1 oder 2 Tassen Kaffee)
12 Pannarello
13 Filteradapter für Kaffeepads
14 Filter für Kaffeepads
15 Leuchttaste Ausgabe Einzelkaffee
16 Leuchttaste Ausgabe doppelter Kaffee
17 Leuchttaste Heißwasserausgabe
18 Leuchttaste Dampfausgabe

4 AUFSTELLUNG

Für Ihre eigene Sicherheit und die der anderen müssen die "Sicherheitsvorschriften" im Kap. 3 strikt eingehalten werden.

4.1 Verpackung

Die Original-Verpackung wurde für den Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt. Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.

4.2 Installationshinweise

Bevor die Maschine installiert wird, müssen die folgenden Sicherheitsvorschriften beachtet werden:

- Die Maschine an einem sicheren Ort aufstellen;
- Sicherstellen, dass Kinder nicht mit der Maschine spielen können;
- Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen.

Nun kann die Kaffeemaschine an das Stromnetz angeschlossen werden.

Hinweis: Es wird empfohlen, die Bestandteile vor dem ersten Gebrauch bzw. nach einer längeren Nichtbenutzung zu waschen.

4.3 Anschluss der Maschine

Elektrischer Strom kann gefährlich sein! Aus diesem Grunde müssen die Sicherheitsvorschriften stets strikt beachtet werden. Defekte Kabel dürfen keinesfalls benutzt werden! Beschädigte oder defekte Kabel und Stecker müssen umgehend von einer autorisierten Kundendienststelle ersetzt werden.

Die Spannung des Geräts wurde werkseitig eingestellt. Überprüfen, ob die Netzspannung den auf dem Typenschild auf der Unterseite der Maschine aufgeführten Angaben entspricht.

- Sicherstellen, dass der Schalter EIN/AUS (2) nicht vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz gedrückt wurde.
- Den Stecker in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.

4.4 Wassertank

- **(Abb. 1)** - Den Wassertank (3) herausnehmen.
- **(Abb. 2)** - Den Tank ausspülen und mit frischem Trinkwasser auffüllen. Dabei sollte nicht zuviel Wasser eingefüllt werden.
- **(Abb. 1)** - Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen. Sicherstellen, dass er korrekt positioniert wurde.

In den Tank stets ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure einfüllen. Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb gesetzt werden: Sicherstellen, dass im Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.

4.5 Entlüften

Bei der ersten Inbetriebnahme und nach vollständiger Entnahme des Wassers muss das System der Maschine neu gefüllt werden. Die Maschine weist auf die Notwendigkeit der Ausführung dieses Vorgangs hin, indem die 4 Tasten des Bedienfeldes gleichzeitig blinken.

- **(Abb. 3)** - Den Schalter EIN/AUS (2) drücken. Die 4 Tasten blinken.
- **(Abb. 4)** - Einen Behälter unter den Cappuccinatore stellen.
- **(Abb. 5)** - Den Drehknopf (4) "Heißwasser/Dampf" öffnen, indem er indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.
- **(Abb. 6)** - Die Taste Heißwasser (17) drücken.
- Warten, bis die Maschine die Wasserausgabe beendet.
- Den Drehknopf (4) "Heißwasser/Dampf" schließen, indem er im Uhrzeigersinn gedreht wird. Den Behälter entfernen.

Nachdem der erste Auffüllvorgang des Systems abgeschlossen ist, beginnt die Maschine mit dem Aufheizen und es kann weder Kaffee, Wasser noch Dampf ausgegeben werden, solange die beiden LED 15 und 16 nicht dauerhaft aufleuchten.

Die Maschine ist nun für die Ausgabe von Kaffee und Dampf bereit. Für die Einzelheiten zum Betrieb wird auf die entsprechenden Kapitel verwiesen.

Hinweis: wird der Vorgang nicht korrekt abgeschlossen, so blinken die 4 Tasten weiter und die Maschine kann nicht betrieben werden.

4.6 Einstellung Wasserauffangschale

Die Wasserauffangschale kann eingestellt werden, um sie an die Abmessungen der verwendeten Tassen anzupassen.

Für die Höheneinstellung der Wasserauffangschale ist wie folgt vorzugehen:

- **(Abb.24) -** Die Wasserauffangschale anheben und den Rost herausnehmen.
- **(Abb.25) -** Die Halterung unter der Schale herausziehen.
- **(Abb.26 - 27) -** Die Halterung drehen und in der Kaffeemaschine positionieren.
- **(Abb.28) -** Die Wasserauffangschale auf die Halterung legen und den Rost auflegen.

5 KAFFEEAUSGABE

Achtung! Die Herausnahme des Druckfilterhalters durch Drehung im Uhrzeigersinn von Hand während der Ausgabe des Kaffees ist verboten. Verbrennungsgefahr.

- Während dieses Vorgangs können sich die Tasten (15 - 16) ein- und ausschalten. Dieser Betrieb ist völlig normal und nicht als Störung zu betrachten.
- Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass der Drehknopf (4) "Heißwasser/Dampf" geschlossen ist und der Wassertank der Maschine eine ausreichende Menge Wasser enthält.
- **(Abb. 3)** - Den Schalter EIN/AUS (2) drücken.
- Warten, bis die Tasten (15 - 16) dauerhaft aufleuchten. Nun ist die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit.

5.1 Betrieb mit gemahlenem Kaffee

- **(Abb.8) -** Den Filter (11) in den Druckfilterhalter (10) einsetzen. Bei der ersten Benutzung ist der Filter bereits eingesetzt.
- **(Abb.11) -** Den Filterhalter von unten in die Brühgruppe (6) einsetzen.
- **(Abb.12) -** Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert. Den Griff des Druckfilterhalters loslassen; der Griff dreht sich leicht nach links. Diese Bewegung gewährleistet die korrekte Funktion des Filterhalters.
- **(Abb.14) -** Den Druckfilterhalter vorheizen, indem die Taste (15) gedrückt wird. Das Wasser beginnt, aus dem Druckfilterhalter auszuströmen (dieser Vorgang ist lediglich für den ersten Kaffee erforderlich).
- Die Wasserausgabe wird automatisch abgeschaltet.
- **(Abb.16) -** Den Filterhalter durch Drehung von rechts nach links aus der Maschine herausnehmen und das Restwasser ausschütten. Mit dem speziellen Filter (11), mit dem die Maschine ausgestattet ist, muss der Filter für die Zubereitung von einer oder zwei Tassen Kaffee nicht gewechselt werden.
- **(Abb.9A) -** 1 oder 1,5 Messlöffel für einen einzelnen Kaffee oder 2 gestrichene Messlöffel für den doppelten Kaffee in den Filter geben. Den Kaffeesatz vom Rand des Filterhalters entfernen.
- **(Abb.11) -** Den Filterhalter (10) von unten in die Brühgruppe (6) einsetzen.
- **(Abb.12) -** Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- **(Abb.13) - 1 oder 2 vorgewärmte Tassen** unter den Druckfilterhalter stellen. Überprüfen, ob diese korrekt unter den Kaffeeausgabeöffnungen stehen.
- **(Abb.14) -** Druck von:
  - Taste (15) für 1 Tasse Kaffee oder
  - Taste (16) für 2 Tassen Kaffee.
- Nachdem die programmierte Kaffeemenge ausgegeben wurde, beendet die Maschine automatisch die Ausgabe. Die Tassen mit dem Kaffee entnehmen **(Abb.15)**.
- **(Abb.16) -** Zum Abschluss der Ausgabe einige Sekunden abwarten, dann den Druckfilterhalter herausnehmen und den Kaffeesatz entfernen.

Hinweis: im Filterhalter verbleibt eine geringe Menge Wasser. Dies ist normal und auf die Eigenschaften des Filterhalters zurückzuführen.

Wichtiger Hinweis: Der Filter (11) muss stets sauber gehalten werden, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten. Täglich nach Gebrauch reinigen.

5.2 Betrieb mit Kaffeepads

- **(Abb.10)** - Unter Verwendung eines Kaffeelöffels den Filter für gemahlenen Kaffee (11) aus dem Druckfilterhalter (10) herausnehmen.
- **(Abb.7A) -** Den Adapter für Kaffeepads (13) mit der gewölbten Seite nach unten in den Druckfilterhalter (10) einsetzen.
- **(Abb.7B)** - Danach den Filter für Kaffeepads (14) in den Druckfilterhalter (10) einsetzen.
- **(Abb.11)** - Den Druckfilterhalter von unten in die Brühgruppe (6) einsetzen.
- **(Abb.12)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert. Den Griff des Druckfilterhalters loslassen. Ein automatisches System versetzt den Griff nun wieder leicht nach links.
  Diese Bewegung gewährleistet die korrekte Funktion des Druckfilterhalters.
- **(Abb.14) -** Den Druckfilterhalter vorheizen, indem die Taste (15) gedrückt wird. Das Wasser beginnt, aus dem Druckfilterhalter auszuströmen (dieser Vorgang ist lediglich für den ersten Kaffee erforderlich).
- Die Wasserausgabe wird automatisch abgeschaltet.
- **(Abb.16)** - Den Druckfilterhalter durch Drehung von rechts nach links aus der Maschine herausnehmen und das Restwasser ausschütten.
- **(Abb.9B) -** Den Kaffeepad in den Filterhalter einlegen. Sicherstellen, dass das Papier des Kaffeepads nicht über den Filterhalter übersteht.
- **(Abb.11)** - Den Druckfilterhalter von unten in die Brühgruppe (6) einsetzen.
- **(Abb.12)** - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- **1 vorgewärmte Tasse** entnehmen und unter den Filterhalter stellen. Überprüfen, ob diese korrekt unter den Kaffeeausgabeöffnungen steht.
- **(Abb.14) -** Die Taste (15) drücken, um 1 Tasse Kaffee zuzubereiten.
- Nachdem die programmierte Kaffeemenge ausgegeben wurde, beendet die Maschine automatisch die Ausgabe. Die Tassen mit dem Kaffee entnehmen **(Abb.15)**.
- **(Abb.16)** - Zum Abschluss der Ausgabe einige Sekunden abwarten, dann den Filterhalter herausnehmen und den verbrauchten Kaffeepad entfernen.

Wichtiger Hinweis: Der Filter (14) und der Adapter (13) müssen stets sauber gehalten werden, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten. Täglich nach Gebrauch reinigen.

5.3 Programmierung der Kaffeemenge

Auf dieser Maschine kann die Kaffeemenge voreingestellt werden, die ausgegeben wird, wenn die Taste (15) gedrückt wird.

Die Programmierung der Kaffeemenge ist lediglich für die Taste (15) möglich (min. 25 cm³ und max. 180 cm³).
Durch Druck der Taste (16) gibt die Maschine hinsichtlich der Programmierung der Taste (15) die doppelte Menge aus.

- Um die Programmierung zu beginnen, wird der Kaffee in den Filterhalter gefüllt, wie im Abschn. 5.1 oder 5.2 beschrieben.
- Eine Tasse unter den Kaffeeauslauf (10) stellen.
- **(Abb. 14)** - Die Taste für die Kaffeeausgabe (15) drücken und gedrückt halten. Nach einem Zeitraum von 3 Sekunden beginnt die Maschine mit der Kaffeeausgabe.
- Sobald die gewünschte Menge Kaffee in die Tasse ausgegeben wurde, die Taste (15) loslassen.

Die Programmierung ist nun abgeschlossen. Von nun an gibt die Maschine folgende Mengen aus:
- die gleiche angewählte Kaffeemenge bei jedem Druck und Loslassen der Taste (15);
- die doppelte Menge der angewählten Kaffeemenge bei jedem Druck und Loslassen der Taste (16).

6 AUSWAHL DER KAFFEESORTE - EMPFEHLUNGEN

Im Allgemeinen können alle handelsüblichen Kaffeesorten verwendet werden. Dennoch handelt es sich bei Kaffee um ein Naturprodukt und sein Geschmack ist je nach Ursprungsland und Mischung unterschiedlich. Aus diesem Grunde sollten verschiedene Sorten probiert werden, um die Mischung zu ermitteln, die den persönlichen Vorlieben am besten gerecht wird. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, nur ausdrücklich für die Zubereitung in Espressomaschinen zusammengestellte Mischungen zu verwenden. Der Kaffee sollte stets gleichmäßig aus dem Druckfilterhalter austreten und dabei keine Tropfen bilden. Die Geschwindigkeit des Austritts des Kaffees kann geändert werden, indem der Umfang der Kaffeeportion im Filter leicht variiert und/oder ein Kaffee mit einem anderen Mahlgrad verwendet wird. Um ein optimales Ergebnis in der Tasse zu gewährleisten und um die Reinigung und die Zubereitung zu erleichtern, empfiehlt Saeco die Verwendung von Einzelportionen-Kaffeepads mit dem Markenzeichen ESE.

BEVOR DAMPF ODER HEISSES WASSER AUSGEGEBEN WIRD, MUSS ÜBERPRÜFT WERDEN, OB DER CAPPUCCINATORE AUF DIE AUFFANGSCHALE GERICHTET IST.

7 HEISSWASSER

Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.

- **(Abb. 3)** - Den Schalter EIN/AUS (2) drücken.
- Warten, bis die Tasten (15 - 16) dauerhaft aufleuchten.
- **(Abb. 18)** - Einen Behälter oder ein Teeglas unter den Cappuccinatore stellen.
- **(Abb. 5)** - Den Drehknopf (4) öffnen.
- **(Abb. 6)** - Die Taste (17) drücken.
- Nach der Entnahme der gewünschten Menge heißen Wassers erneut die Taste (17) drücken.
- **(Abb. 5)** - Den Drehknopf (4) schließen.
- Den Behälter mit dem heißen Wasser entnehmen.

Bei Druck der Tasten (15) oder (16) gibt die Maschine eine dosierte Menge heißes Wasser aus. Die Menge entspricht der in Abschn. 5.3 programmierten Menge.

8 DAMPF / CAPPUCCINO

Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.

- **(Abb. 3)** - Den Schalter EIN/AUS (2) drücken.
- Warten, bis die Tasten (15 - 16) dauerhaft aufleuchten.
- **(Abb. 19)** - Die Taste (18) drücken.
- Warten, bis die Taste (18) dauerhaft aufleuchtet; nun ist die Maschine für die Dampfausgabe bereit.
- **(Abb. 18)** - Einen Behälter unter den Cappuccinatore stellen.
- **(Abb. 5)** - Den Drehknopf (4) kurz öffnen, um das Restwasser aus dem Cappuccinatore ausfließen zu lassen; nach kurzer Zeit strömt nur mehr Dampf aus.
- Den Drehknopf (4) wieder schließen und den Behälter entfernen.

Für ein gutes Ergebnis kalte Milch verwenden

- **(Abb. 20)** - Den Ansaugschlauch des Cappuccinatore in den Milchbehälter eintauchen.
- Eine Tasse unter den Cappuccinatore stellen.
- **(Abb. 5)** - Den Drehknopf (4) öffnen, indem er indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.

Es wird empfohlen, die Ausgabe auf maximal 60 Sekunden zu beschränken.

- **(Abb. 21)** - Am Bolzen drehen, um das Schaumvolumen einzustellen. Den Bolzen leicht nach oben drücken, um die Schaummenge zu erhöhen.
- Abschließend den Drehknopf (4) schließen; die Tasse mit der aufgeschäumten Milch entnehmen.

Nach der Zubereitung eines Cappuccinos wird der Ansaugschlauch in einen Behälter mit sauberem Wasser eingesteckt und Dampf ausgeben. Wenn sauberes Wasser austritt, ist der Cappuccinatore sauber. Den Ansaugschlauch außen mit einem feuchten Tuch reinigen.

Der Cappuccinatore sollte einmal wöchentlich auseinander gebaut und vollständig gereinigt werden.

- **(Abb. 19)** - Die Taste (18) erneut drücken.
- Die Vorgehensweise für die Ladung des Systems, die im Abschn. 4.5 beschrieben wird, ausführen, um die Maschine betriebsbereit zu machen.

Hinweis: die Maschine ist betriebsbereit, wenn die Tasten (15 und 16) dauerhaft aufleuchten.

Hinweis: wenn es nicht gelingt, den Cappuccino wie beschrieben zuzubereiten, muss das System, wie im Abschnitt 4.5. beschrieben, gefüllt und der Vorgang wiederholt werden.

Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.

9 PANNARELLO

Als Alternative zum Cappuccinatore kann für die Ausgabe von heißem Wasser oder Dampf der Pannarello verwendet werden.

Für die Montage des Pannarello muss der Cappuccinatore abgenommen werden **(Abb. 29-30)**:
- Die Nutmutter abschrauben, ohne sie abzunehmen;
- Den Anschlussstutzen des Cappuccinatore von der Dampfdüse abnehmen.

Montage des Pannarello **(Abb. 31)**:
- Den Pannarello vollständig auf die Dampfdüse aufstekken;
- Die Nutmutter gut anziehen.

(Abb. 32; Abb. 33) - Für die Ausgabe von heißem Wasser oder Dampf muss die Maschine gemäß der Beschreibungen in den Abschnitten 7 und 8 vorbereitet werden. Für die Ausgabe ist der Pannarello zu benutzen.

(Abb. 34; Abb. 35) - Nach der Verwendung ist bei kalter Maschine der untere Teil des Pannarello herauszuziehen und mit lauwarmem Wasser zu reinigen.

(Abb. 36) - Einmal pro Woche sollte auch der obere Teil abgenommen und mit lauwarmem Wasser gereinigt werden.

10 REINIGUNG

Die Wartung und die Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz getrennt wurde und abgekühlt ist.
- Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Teile der Maschine dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Für die Reinigung sollten kein Äthylalkohol, Lösungsmittel und/oder chemisch aggressive Produkte verwendet werden.
- Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen und mit frischem Trinkwasser zu füllen.
- **(Abb. 20)** - Nachdem die Milch erwärmt wurde, sollte auch eine geringe Menge an heißem Wasser ausgegeben werden.

Gefahr ! Wenn das Endstück des Cappuccinatore ausgebaut ist, darf keinesfalls Dampf ausgegeben werden.

- **(Abb. 22 - 23)** - Der Cappuccinatore sollte wöchentlich gereinigt werden.
  Dazu wie folgt vorgehen:
  - das Endstück des Cappuccinatore abnehmen;
  - den oberen Teil und den unteren Teil des Cappuccinatore voneinander trennen;
  - alle Teile des Cappuccinatore mit lauwarmen Wasser reinigen;
  - den Ansaugschlauch mit einem feuchten Tuch reinigen und eventuelle Milchreste entfernen;
  - den Cappuccinatore wieder zusammenbauen;
  - das Endstück des Cappuccinatore wieder auf dem Anschlussstutzen montieren, der auf der Maschine verblieben ist (sicherstellen, dass dieses vollständig eingesetzt wurde).
- **(Abb. 24)** - Die Auffangschale täglich entleeren und reinigen.
- Für die Reinigung des Geräts ein weiches, leicht mit Wasser befeuchtetes Tuch verwenden.
- **(Abb.17) -** Für die Reinigung des Druckfilterhalters ist wie folgt vorzugehen:
  - **(Abb.10)** - den Filter herausnehmen und sorgfältig mit warmem Wasser reinigen.
  - den Adapter (sofern vorhanden) herausnehmen und sorgfältig mit warmem Wasser reinigen.
  - den Innenbereich des Druckfilterhalters reinigen.

- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung eines Mikrowellen- oder herkömmlichen Backofens trocknen.

Hinweis: Der Druckfilterhalter darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

11 ENTKALKUNG

Beim Gebrauch der Maschine bildet sich Kalk. Die Entkalkung ist nach jeweils 1-2 Betriebsmonaten der Maschine und/oder dann erforderlich, wenn eine Verminderung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird.

Verwenden Sie ausschließlich Saeco Entkalker (Abb.B). Dieser Entkalker wurde speziell für die Saeco Kaffeemaschinen entwickelt, um eine sichere Funktion und eine lange Lebensdauer der Geräte zu gewährleisten. Bei der vorgeschriebener Verwendung ist sichergestellt, dass es zu keiner geschmacklichen Beeinträchtigung der ausgegebenen Produkte kommt.

Achtung! Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.

- **(Abb. 1)** - Den Wassertank entfernen und leeren.
- **(Abb. 2)** - Den Entkalker gemäß der Angaben auf der Verpackung des Produktes zur Entkalkung mit Wasser mischen und den Wassertank füllen. Den Tank in die Maschine einsetzen.
- **(Abb. 3)** - Die Maschine durch Druck des Schalters EIN/AUS (2) einschalten.
- Warten, bis die Tasten (15 - 16) dauerhaft aufleuchten.
- **(Abb. 29-30)** - Den Cappuccinatore abnehmen:
  - die Nutmutter abschrauben, ohne sie abzunehmen;
  - den Anschlussstutzen des Cappuccinatore von der Dampfdüse abnehmen.
- Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.
- **(Abb. 5 - 6)** Den Drehknopf (4) öffnen und die Taste (17) drücken, um nach und nach (jeweils eine Tasse) die gesamte Entkalkungsflüssigkeit auszugeben.
  Um die Ausgabe zu stoppen, wird die Taste (17) gedrückt und der Drehknopf (4) geschlossen.
- **(Abb. 3)** - Während der einzelnen Intervalle muss der Entkalker ca. 10-15 Minuten lang einwirken. Hierfür wird die Maschine über den Schalter EIN/AUS (2) abgeschaltet. Den Behälter leeren.
- **(Abb. 1 - 2)** - Nach Abschluss des Durchlaufs der Entkalkerlösung den Wassertank herausnehmen, spülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
- **(Abb. 4)** - Den Tank wieder in die Maschine einsetzen.
- Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.
- **(Abb. 5; Abb. 6)** - Den Drehknopf (4) öffnen und die Taste (17) drücken, um 2/3 der Wassermenge auszugeben; zum Stoppen der Ausgabe die Taste (17) drücken und den Drehknopf (4) schließen.
- Die Maschine aufheizen lassen und den restlichen Inhalt des Wassertanks wie zuvor beschrieben ausgeben.
- Den Cappuccinatore wieder montieren:
  - den Anschlussstutzen des Cappuccinatore vollständig in die Dampfdüse einstecken.
  - die Nutmutter gut anziehen.

Die Entsorgung der für die Entkalkung verwendeten Lösung muss gemäß den Vorgaben des Herstellers oder den im Benutzerland geltenden Vorschriften erfolgen.

12 ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.
Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.
Die Pumpe ist sehr laut.	Wasser im Tank fehlt.	Füllen Sie Wasser nach (Abschn. 4.4).
Alle Tasten blinken.	Das Wassersystem muss gefüllt werden.	Das System füllen, wie im Abschn. 4.5 beschrieben.
Der Kaffee ist zu kalt.	Filterhalter zum Vorwärmen nicht eingesetzt (Kap. 5).	Wärmen Sie den Filterhalter vor.
	Tassen kalt.	Wärmen Sie die Tassen mit heißem Wasser vor.
Es bildet sich kein Schaum auf der Milch. Die Zubereitung des Cappuccinos gelingt nicht.	Milch nicht geeignet: Milchpulver, Magermilch.	Verwenden Sie Vollmilch.
	Der Cappuccinatore ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Cappuccinatore wie im Kap. 9 beschrieben.
	Es ist kein Dampf mehr im Durchlauferhitzer.	Füllen Sie den Kreislauf (Abschn. 4.5) und wiederholen Sie die im Kap. 8 beschriebenen Schritte.
Der Kaffee sprudelt zu schnell heraus, es bildet sich keine Crema.	Zu wenig Kaffee im Filterhalter.	Mehr Kaffee einfüllen (Kap. 5).
	Der Mahlgrad ist zu grob.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6)
	Der Kaffee ist alt oder nicht geeignet.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6)
	Altes oder ungeeignetes Kaffeepad.	Wechseln Sie das verwendete Kaffeepad.
	Im Filterhalter fehlt ein Bestandteil.	Überprüfen, ob alle Bestandteile vorhanden sind und korrekt montiert wurden.
Der Kaffee läuft nicht oder nur tropfenweise heraus.	Wasser fehlt.	Füllen Sie Wasser nach (Abschn. 4.4).
	Der Mahlgrad ist zu fein.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6)
	Kaffee im Filterhalter zu fest angedrückt.	Lockern Sie den gemahlenen Kaffee.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge im Filterhalter.
	Drehknopf (4) offen.	Schließen Sie den Verschlussknopf (4).
	Maschine verkalkt.	Entkalken Sie die Maschine (Kap. 10).
	Filter im Filterhalter verstopft.	Reinigen Sie den Filter (Kap. 9).
	Kaffeepad nicht geeignet.	Wechseln Sie die Kaffeepadsorte.
Der Kaffee läuft über die Ränder.	Der Filterhalter wurde nicht korrekt in die Brühgruppe eingesetzt.	Setzen Sie den Filterhalter korrekt ein (Kap. 5).
	Oberer Rand des Filterhalters verschmutzt.	Reinigen Sie den Rand des Filterhalters.
	Die Dichtung des Kessels ist verschmutzt oder abgenutzt.	Reinigen Sie die Dichtung.
	Kaffeepad falsch eingelegt.	Legen Sie das Kaffeepad richtig ein und achten Sie darauf, dass er nicht über den Filterhalter hinausragt.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge mit einem Messlöffel.

Bei Störungen, die nicht in der oben aufgeführten Tabelle behandelt werden oder in Fällen, in denen die empfohlenen Vorgehensweisen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich bitte an eine Kundendienststelle.

1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est appropriée pour la préparation d'une ou de deux tasses de café expresso. Elle est équipée d'un cappuccinatore orientable pour la distribution de la vapeur et de l'eau chaude. Les commandes sur la façade de l'appareil sont marquées par des symboles faciles à comprendre.
Cette machine a été conçue pour un usage domestique et n'est pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Attention. La société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages se produisant en cas de :

- **Usage impropre non conforme aux utilisations prévues ;**
- **Réparations non effectuées auprès des centres d'assistance agréés ;**
- **Altération du câble d'alimentation ;**
- **Altération de n'importe quel composant de la machine ;**
- **Utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non d'origine ;**
- **Défaut de détartrage et stockage au-dessous de 0°C.**

Dans tous ces cas, la garantie cesse d'exister.

1.1 Pour faciliter la lecture

Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions à retenir pour la sécurité de l'utilisateur. Respecter attentivement ces indications afin d'éviter de graves blessures !

Les images, les parties de l'appareil, les éléments de commande, etc. sont marqués par des lettres ou des chiffres. Dans ce cas, consulter les images.

Ce symbole met en évidence les informations importantes pour une meilleure utilisation de la machine.

Les images correspondant au texte se trouvent dans les premières pages du manuel. Consulter ces pages pendant la lecture du mode d'emploi.

1.2 Utilisation de ce mode d'emploi

Garder ce mode d'emploi dans un endroit sûr. Le joindre à la machine à café pour tout éventuel changement d'utilisateur.
Pour plus d'informations ou en cas de problèmes, s'adresser aux centres d'assistance agréés.

2 DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation
Voir plaquette placée sur l'appareil
Matériau du châssis
Plastique
Dimensions (l x h x p) (mm)
270 x 350 x 300
Poids
4 kg
Longueur du câble
1,2 m
Bandeau de commande
En façade
Porte-filtre
Pressurisé
Pannarello
Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau
1,5 litres - Amovible
Pression de la pompe
15 bars
Chaudière
Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité
Coupe-circuit thermique

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! La vapeur surchauffée et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps, toucher la buse de vapeur/d'eau chaude en faisant très attention : danger de brûlures !

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites car elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

Alimentation secteur
La machine à café ne peut être branchée que sur une prise de courant appropriée. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

Câble d'alimentation
Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux. Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance aux clients. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes ou des objets très chauds et le protéger contre l'huile.
Ne pas transporter ou tirer la machine à café par le câble. Ne pas extraire la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées.
Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

Protection des autres personnes
Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux appareils électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

Danger de brûlures
Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur surchauffée vers soi et/ou vers d'autres personnes. Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet. Ne jamais ôter le porte-filtre pressurisé pendant la distribution du café. Pendant le chauffage, des gouttes d'eau chaude peuvent sortir du groupe de distribution du café.

Emplacement
Ranger la machine à café dans un endroit sûr pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.
Risque de fuite d'eau chaude ou de vapeur surchauffée : **danger de brûlures !**
Ne pas garder la machine à une température inférieure à 0°C : le gel pourrait endommager la machine.
Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
Ne pas poser la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : Le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Nettoyage
Avant de nettoyer la machine, il faut déconnecter la machine avec le bouton ON/OFF et retirer la fiche de la prise de courant. Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse. Ne jamais plonger la machine dans l'eau !
Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.
Ne pas utiliser l'eau qui est restée pendant plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire ; laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

Espace pour le mode d'emploi et l'entretien
Pour un fonctionnement correct et efficace de la machine à café, il est conseillé de :
- Choisir une surface d'appui plane et nivelée ;
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à la figure **(Fig.A)**.

Rangement de la machine
Si la machine reste inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien
En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse. Seuls les centres d'assistance agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie
En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

Légende des composants de la machine (Page 2)

1	Bandeau de commande
2	Interrupteur ON/OFF
3	Réservoir à eau
4	Bouton eau chaude/vapeur
5	Bac récupération d'eau + grille
6	Groupe de distribution de café
7	Cappuccinatore
8	Câble d'alimentation
9	Mesure à café moulu
10	Porte-filtre pressurisé
11	Filtre à café moulu (pour la distribution de 1 ou 2 cafés)
12	Pannarello
13	Adaptateur du filtre à dosettes de café
14	Filtre à dosettes de café
15	Touche lumineuse de distribution d'un seul café
16	Touche lumineuse de distribution d'un café double
17	Touche lumineuse de distribution d'eau chaude
18	Touche lumineuse de distribution de la vapeur

4 MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, s'en tenir scrupuleusement aux « Consignes de sécurité » indiquées au chapitre 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine lors de son expédition. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

4.2 Avertissements de mise en place

Avant d'installer la machine, s'en tenir aux consignes de sécurité suivantes :
- placer la machine dans un endroit sûr ;
- s'assurer que les enfants n'aient pas la possibilité de jouer avec la machine ;
- éviter de placer la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues.

La machine à café est prête pour être branchée sur le réseau électrique.

Remarque : il est recommandé de laver les composants avant la toute première utilisation et/ou après des périodes d'inactivité.

4.3 Raccordement de la machine

Le courant électrique peut être dangereux ! Par conséquent, il est impératif de respecter les consignes de sécurité. Ne jamais utiliser des câbles défectueux ! Les câbles et les fiches défectueux doivent être immédiatement remplacés par des centres d'assistance agréés.

La tension de l'appareil a été prévue à l'usine. Vérifier si la tension du réseau correspond aux indications figurant sur la plaquette d'identification qui se trouve au fond de l'appareil.
- Avant de brancher la machine sur le réseau électrique, s'assurer que l'interrupteur ON/OFF (2) n'a pas été appuyé.
- Brancher la fiche sur une prise de courant au mur ayant une tension appropriée.

4.4 Réservoir à eau

- **(Fig.1)** - Retirer le réservoir à eau (3).
- **(Fig.2)** - Le rincer et le remplir d'eau fraîche potable ; éviter d'en verser une quantité excessive.
- **(Fig.1)** - Réintroduire le réservoir dans son logement en s'assurant qu'il est correctement positionné.

Remplir le réservoir uniquement avec de l'eau fraîche potable non pétillante. L'eau chaude ou tout autre liquide peuvent endommager le réservoir. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.

4.5 Amorçage du circuit

Avant la toute première mise en marche et en cas d'épuisement d'eau, le circuit de la machine doit être réamorcé. La nécessité de cette opération est signalée par le clignotement simultané des 4 boutons sur le bandeau de commande :

- **(Fig.3)** - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (2). Les 4 boutons clignotent ;
- **(Fig.4)** - Placer un récipient sous le cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Ouvrir le bouton (4) « eau chaude/vapeur » en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- **(Fig.6)** - Appuyer sur la touche eau chaude (17).
- Attendre que la machine termine la distribution de l'eau.
- Fermer le bouton (4) « eau chaude/vapeur » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Enlever le récipient.

Après le premier amorçage du circuit, la machine se met en phase de chauffage. Il n'est pas possible de distribuer café/eau/vapeur jusqu'à ce que les deux voyants D.E.L. 15 et 16 ne s'allument de manière fixe.

La machine est prête à distribuer du café et de la vapeur. Quant aux mécanismes de son fonctionnement, consulter les chapitres correspondants.

Remarque : si l'opération n'est pas complète, les 4 touches continueront à clignoter et on ne pourra pas utiliser la machine.

4.6 Réglage bac de récupération de l'eau

Le bac de récupération de l'eau peut être réglé pour s'adapter aux dimensions des tasses et de petites tasses utilisées.

Pour régler l'hauteur du bac de récupération de l'eau procéder comme suit :
- **(Fig.24) -** Soulever le bac de récupération de l'eau et retirer la grille.
- **(Fig.25) -** Retirer le support positionné sous le bac.
- **(Fig.26 - 27) -** Tourner le support et le positionner dans la machine à café.
- **(Fig.28) -** Positionner le bac de récupération de l'eau sur le support et replacer la grille.

5 DISTRIBUTION DU CAFÉ

Attention ! Pendant la distribution du café, il est interdit de démonter le porte-filtre pressurisé, en le tournant manuellement dans le sens des aiguilles d'une montre. Danger de brûlures.

- Pendant cette opération, les touches (15-16) peuvent s'allumer et s'éteindre. Ce fonctionnement doit être considéré comme normal et ne constitue pas une anomalie.
- Avant d'utiliser la machine, vérifier que le bouton « eau chaude/vapeur » (4) est fermé et que le réservoir à eau de la machine contient une quantité d'eau suffisante.
- **(Fig.3)** - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (2).
- Attendre jusqu'à ce que les touches (15-16) s'allument. La machine est prête pour la distribution du café.

5.1 Avec du café moulu

- **(Fig.8) -** Insérer le filtre (11) dans le porte-filtre pressurisé (10) ; lors de la première utilisation le filtre est déjà inséré.
- **(Fig.11) -** Introduire le porte-filtre par le bas dans le groupe de distribution (6).
- **(Fig.12) -** Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque. Laisser la poignée du porte-filtre pressurisé ; la poignée tourne légèrement vers la gauche. Ce mouvement garantit le parfait fonctionnement du porte-filtre.
- **(Fig.14) -** Préchauffer le porte-filtre pressurisé en appuyant sur la touche (15). L'eau commencera à sortir du porte-filtre pressurisé (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- La distribution de l'eau s'achève automatiquement.
- **(Fig.16) -** Enlever le porte-filtre de la machine en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle. Grâce au filtre spécial (11) dont la machine est pourvue, il n'est pas nécessaire de changer de filtre pour obtenir une ou deux doses de café.
- **(Fig.9A) -** Verser 1-1,5 mesures pour un café individuel ou 2 mesures pour un café double. Nettoyer le bord du porte-filtre pour éliminer tout résidu de café.
- **(Fig.11) -** Introduire le porte-filtre (10) par le bas dans le groupe de distribution (6).
- **(Fig.12) -** Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- **(Fig.13) -** Mettre **1 ou 2 tasses préchauffées** sous le porte-filtre pressurisé et vérifier qu'elles sont correctement placées sous les buses de distribution du café.
- **(Fig.14) -** Appuyer sur :
  - la touche (15) pour obtenir 1 café ou ;
  - la touche (16) pour obtenir 2 cafés.
- Après avoir distribué la quantité de café programmée, la machine achève automatiquement la distribution ; retirer les tasses avec le café **(Fig.15)**.
- **(Fig.16) -** Une fois la distribution terminée, attendre quelques secondes avant d'enlever le porte-filtre pressurisé et d'évacuer le marc du café.

Remarque : dans le porte-filtre il reste une petite quantité d'eau ; cela est normal et n'est dû qu'aux caractéristiques du porte-filtre.

Remarque importante : afin de garantir de bons résultats le filtre (11) doit être toujours propre. Laver le filtre tous les jours après son utilisation.

5.2 Avec des dosettes de café

- **(Fig.10)** - À l'aide d'une cuiller à café, enlever le filtre à café moulu (11) du porte-filtre pressurisé (10).
- **(Fig.7A) -** Insérer l'adaptateur pour dosettes (13) dans le porte-filtre pressurisé (10), la partie bombée tournée vers le bas.
- **(Fig.7B)** - Ensuite, introduire le filtre pour dosettes (14) dans le porte-filtre pressurisé (10).
- **(Fig.11)** - Introduire le porte-filtre pressurisé par le bas dans le groupe de distribution (6).
- **(Fig.12)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque. Laisser la poignée du porte-filtre pressurisé. Grâce à un système automatique, la poignée se déplace légèrement vers la gauche.
  Ce mouvement garantit le parfait fonctionnement du porte-filtre pressurisé.
- **(Fig.14) -** Préchauffer le porte-filtre pressurisé en appuyant sur la touche (15). L'eau commencera à sortir du porte-filtre pressurisé (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- La distribution de l'eau s'achève automatiquement.
- **(Fig.16)** - Enlever le porte-filtre pressurisé de la machine en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle.
- **(Fig.9B) -** Introduire la dosette dans le porte-filtre et s'assurer que le papier de la dosette ne sort pas du porte-filtre.
- **(Fig.11)** - Introduire le porte-filtre pressurisé par le bas dans le groupe de distribution (6).
- **(Fig.12)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Mettre **1 tasse préchauffée** sous le porte-filtre et vérifier qu'elle est correctement placée sous les buses de distribution du café.
- **(Fig.14) -** Appuyer sur la touche (15) pour obtenir 1 café.
- Après avoir distribué la quantité de café programmée, la machine achève automatiquement la distribution ; retirer les tasses avec le café **(Fig.15)**.
- **(Fig.16)** - Une fois la distribution terminée, attendre quelques secondes avant d'enlever le porte-filtre et la dosette utilisée.

Remarque importante : afin de garantir de bons résultats le filtre (14) et l'adaptateur (13) doivent être toujours propres. Laver le filtre et l'adaptateur tous les jours après leur utilisation.

5.3 Programmation de la quantité de café

La machine offre la possibilité d'établir la quantité de café distribué en appuyant sur la touche (15) ou (16).

La programmation de la quantité de café n'est possible qu'en appuyant sur la touche (15) (min 25 ml et max 180 ml)
En appuyant sur la touche (16) la machine distribue une quantité double par rapport à celle établie pour la touche (15).

- Pour commencer la programmation, mettre le café dans le porte-filtre comme indiqué aux sections 5.1 ou 5.2.
- Positionner une tasse sous le distributeur de café (10).
- **(Fig.14)** - Appuyer sur la touche café (15) sans la relâcher. Au bout de 3 secondes, la machine commence la distribution de café.
- Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, relâcher la touche (15).

La programmation est terminée. Dès maintenant la machine distribue :
- la même quantité sélectionnée à chaque fois qu'on appuie ou relâche la touche (15) ;
- la même quantité sélectionnée à chaque fois qu'on appuie ou relâche la touche (16).

6 CHOIX DU TYPE DE CAFÉ - CONSEILS

Généralement, tous les types de café disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Toutefois, le café est un produit naturel et son goût change en fonction de l'origine et des mélanges réalisés. Il est donc conseillé d'essayer plusieurs types de café, afin de trouver celui qui s'adapte le mieux à vos goûts.
Pour des résultats optimaux, il est quand même conseillé d'utiliser des mélanges préparés spécialement pour les machines à expresso. Le café est toujours censé sortir régulièrement du porte-filtre pressurisé sans qu'il s'égoutte. La vitesse de distribution du café peut être modifiée, en changeant légèrement la dose de café dans le filtre et/ou en utilisant une mouture différente.
Pour obtenir un meilleur résultat et faciliter le nettoyage et la préparation, Saeco vous conseille d'utiliser des dosettes unidose marquées ESE.

AVANT TOUTE OPÉRATION DE DISTRIBUTION DE VAPEUR OU D'EAU CHAUDE, VÉRIFIER QUE LE CAPPUCCINATORE EST CORRECTEMENT ORIENTÉE VERS LE BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU.

7 EAU CHAUDE

Danger de brûlures ! Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- **(Fig.3)** - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (2).
- Attendre que les touches (15 - 16) s'allument de manière fixe.
- **(Fig.18)** - Placer un récipient ou un verre à thé sous le cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Ouvrir le bouton (4).
- **(Fig.6)** - Appuyer sur la touche (17).
- Après avoir prélevé la quantité d'eau chaude désirée, appuyer à nouveau sur la touche (17).
- **(Fig.5)** - Fermer le bouton (4).
- Retirer le récipient contenant l'eau chaude.

En appuyant sur les touches (15) ou (16) la machine distribue une quantité dosée d'eau chaude ; cette quantité est égale à celle indiquée à la section 5.3.

8 VAPEUR / CAPPUCCINO

Danger de brûlures ! Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- **(Fig.3)** - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (2).
- Attendre que les touches (15 - 16) s'allument de manière fixe.
- **(Fig.19)** - Appuyer sur la touche (18).
- Attendre jusqu'à ce que la touche (18) s'allume de manière fixe. La machine est prête pour la distribution de la vapeur.
- **(Fig.18)** - Placer un récipient sous le cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Ouvrir le bouton (4) pour quelques instants pour faire écouler l'eau résiduelle du cappuccinatore ; la vapeur commence à sortir au bout de quelques secondes.
- Fermer le bouton (4) et retirer le récipient.

Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser du lait froid.

- **(Fig.20)** - Plonger le tuyau d'aspiration du cappuccinatore dans le réservoir à lait.
- Mettre la tasse sous le cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Ouvrir le bouton (4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Il est conseillé une distribution de 60 secondes maximum.

- **(Fig.21)** - Régler la densité de la crème au moyen du pivot ; le soulever doucement pour augmenter la quantité de

crème.
- Une fois ce procédé terminé, fermer le bouton (4) et prendre la tasse avec le lait émulsionné.

Après avoir préparé le cappuccino, mettre le tuyau d'aspiration dans un récipient avec de l'eau propre et distribuer de la vapeur. Si de l'eau chaude sort, le cappuccinatore est propre. Nettoyer la partie extérieure du tuyau d'aspiration moyennant un chiffon humide.

Le cappuccinatore doit être démonté et lavé complètement une fois pour semaine.

- **(Fig.19)** - Appuyer à nouveau sur la touche (18).
- Pour mettre la machine en service, amorcer le circuit conformément à la section 4.5.

Remarque : la machina est prête lorsque les touches (15) et (16) sont allumés de manière fixe.

Remarque : s'il n'est pas possible de distribuer un cappuccino comme indiqué, il faut réamorcer le circuit selon ce qui est prévu à la section 4.5 et répéter par la suite toutes les opérations.

Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

9 PANNARELLO

Le Pannarello peut être utilisé à la place du cappuccinatore pour la distribution d'eau chaude ou la distribution de la vapeur.

Pour monter le Pannarello, il faut enlever le cappuccinatore **(Fig 29-30)** :
- desserrer la bague sans l'enlever ;
- enlever le raccord du cappuccinatore de la buse de vapeur.

Monter le Pannarello **(Fig.31)** :
- Introduire complètement le Pannarello dans la buse de vapeur ;
- Visser la bague.

(Fig.32 ; Fig.33) - Pour la distribution d'eau chaude ou de vapeur il faut préparer la machine comme indiqué aux sections 7 et 8 et utiliser le Pannarello pour la préparation.

(Fig.34 ; Fig. 35) - Après chaque utilisation, quand la machine est froide, démonter la partie inférieure du Pannarello et la laver à l'eau tiède.

(Fig.36) - Une fois par semaine, démonter aussi la partie supérieure et la laver à l'eau tiède**.**

10 NETTOYAGE

L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau. Ne pas laver ses composants au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants ni d'agents chimiques agressifs.
- Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le réservoir à eau et de le remplir avec de l'eau fraîche.
- **(Fig. 20)** - Après avoir réchauffé le lait, distribuer aussi une petite quantité d'eau chaude.

Danger ! lorsque l'extrémité du cappuccinatore est démontée, il est interdit de distribuer de la vapeur.

- **(Fig.22 - 23)** - Il est nécessaire de nettoyer le cappuccinatore une fois par semaine.
  Pour ce faire il faut :
  - extraire l'extrémité du cappuccinatore ;
  - séparer la partie supérieure et inférieure du cappuccinatore ;
  - laver tous le composants du cappuccinatore à l'eau tiède ;
  - laver le tuyau d'aspiration avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;
  - assembler le cappuccinatore ;
  - remettre l'extrémité du cappuccinatore dans le raccord qu'on a gardé monté sur la machine (s'assurer qu'il est complètement inséré).
- **(Fig.24)** - Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement.
- Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon doux et légèrement imbibé d'eau.
- **(Fig.17) -** Pour nettoyer le porte-filtre pressurisé, procéder comme suit :
  - **(Fig.10)** - enlever le filtre et le laver soigneusement à l'eau chaude.
  - enlever l'adaptateur (s'il est présent) et le laver soigneusement à l'eau chaude.
  - laver la partie intérieure du porte-filtre pressurisé.
- Ne pas laisser sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.

Remarque : le porte-filtre pressurisé ne doit pas être lavé au lave-vaisselle

11 DÉTARTRAGE

La formation de calcaire est liée à l'emploi de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 1 ou 2 mois d'utilisation de la machine et/ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.

Utiliser le détartrant SAECO (Fig.B). Il a été développé de manière spécifique pour préserver les performances et la longévité de la machine à café, et pour éviter le bouchage des buses de diffusion.

Attention ! Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

- **(Fig.1)** - Enlever et vider le réservoir à eau.
- **(Fig.2)** - Mélanger la solution détartrante avec de l'eau comme indiqué sur l'emballage du produit et remplir le réservoir à eau. Replacer le réservoir dans la machine.
- **(Fig.3)** - Mettre en marche la machine, en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (2).
- Attendre que les touches (15 - 16) s'allument de manière fixe.
- **(Fig.29-30)** - Retirer le cappuccinatore :
  - desserrer la bague sans l'enlever ;
  - enlever le raccord du cappuccinatore de la buse de vapeur.
- Placer un récipient sous la buse de vapeur.
- **(Fig.5 - 6)** Ouvrir le bouton (4) et appuyer sur la touche (17) pour enlever tout le détartrant par intervalles (une tasse à la fois)
  Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche (17) et fermer le bouton (4).
- **(Fig.3)** - Pendant les différents intervalles, mettre la machine hors tension en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (2) et attendre 10 à 15 minutes pour que la solution détartrante ait son effet. Vider le récipient.
- **(Fig.1 - 2)** - Une fois la solution détartrante terminée, extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche potable.
- **(Fig.4)** - Réintroduire le réservoir dans la machine.
- Placer un récipient sous la buse de vapeur.
- **(Fig.5 - 6)** - Ouvrir le bouton (4) et appuyer sur la touche (17) pour vider 2/3 de l'eau ; pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche (17) et fermer le bouton (4).
- Laisser que la machine se chauffe ; vider le contenu restant du réservoir à eau en suivant le procédé décrit auparavant.
- Monter à nouveau le cappuccinatore :
  - insérer, jusqu'au bout, le raccord du cappuccinatore de la buse de vapeur.
  - Serrer la bague.

Le détartrant doit être utilisé en suivant à la lettre les préconisations du mode d'emploi de l'appareil concerné et selon la réglementation en vigueur dans le pays.

12 ÉLIMINATION

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.
Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Panne	Causes possibles	Remède
La machine ne se met pas en marche	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
La pompe est très bruyante	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplir d'eau (sec .4.4).
Toutes les touches clignotent.	réamorcer le circuit de l'eau.	Réamorcer le circuit comme décrit à la section 4.5.
Le café est trop froid.	Le porte-filtre n'est pas inséré pour le préchauffage (chap. 5).	Préchauffer le porte-filtre.
	Les tasses sont froides	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
La crème de lait ne se forme pas.	Lait inapproprié : lait en poudre, lait maigre.	Utiliser du lait entier.
Il n'est pas possible de préparer de cappuccinos	Le Cappuccinatore est sale.	Nettoyer le cappuccinatore comme il a été décrit au Chap.9.
	Il n'y a plus de vapeur dans la chaudière.	Réamorcer le circuit (sect. 4.5) et répéter les opérations décrites au Chap. 8.
Le café coule trop rapidement, la crème ne se forme pas	Pas assez de café dans le porte-filtre.	Ajouter du café (chap. 5).
	Mouture trop grossière.	Changer de mélange (chap.6).
	Café pas frais ou inapproprié.	Changer de mélange (chap.6).
	La dosette n'est pas fraîche ou adéquate.	Changer de dosette.
	Un composant dans le porte-filtre fait défaut.	Vérifier si tous les composants sont présents et montés correctement.
Le café ne coule pas ou il coule en gouttes.	Eau insuffisante.	Remplir d'eau (sect.4.4).
	Mouture trop fine.	Changer de mélange (chap.6).
	Café pressé dans le porte-filtre.	Remuer le café moulu.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
	Bouton (4) ouvert.	Fermer le bouton (4).
	Machine entartrée.	Détartrer la machine (chap.10)
	Le filtre contenu dans le porte-filtre est bouché.	Nettoyer le filtre (chap.9)
	La dosette n'est pas adéquate	Changer de dosette.
Le café coule des bords.	Porte-filtre mal inséré dans le groupe de distribution du café.	Insérer correctement le porte-filtre (chap.5).
	Bord supérieur du porte-filtre encrassé.	Nettoyer le bord du porte-filtre.
	Garniture de la chaudière encrassée ou usée.	Nettoyer la garniture.
	Dosette introduite de manière incorrecte.	Introduire correctement la dosette de manière à ce qu'elle ne sorte pas du porte-filtre.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café à l'aide de la mesure.

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de solutions insuffisantes à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara 1 o 2 tazas de café exprés y dispone de un cappuccinatore orientable para el suministro del vapor y del agua caliente. Los mandos situados en la parte delantera del aparato llevan iconos de fácil interpretación.
La máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no se aconseja un funcionamiento continuo de tipo profesional.

¡Atención! Se declina toda responsabilidad por posibles daños en caso de:

- **Uso indebido y no conforme a las instrucciones de uso;**
- **Reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;**
- **Alteración del cable de alimentación;**
- **Alteración de cualquier pieza de la máquina;**
- **Utilización de repuestos y accesorios no originales;**
- **Descalcificación de la máquina no realizada y almacenamiento en locales con temperatura por debajo de 0°C.**

En dichos casos la garantía pierde su validez.

1.1 Para facilitar la lectura

El triángulo de advertencia señala todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario. ¡Observar atentamente dichas indicaciones para evitar heridas graves!

La referencia a figuras, partes del aparato o elementos del panel de mandos, etc. está indicada con números o letras; en este caso, hacer referencia a las figuras.

Este símbolo señala la información más importante para asegurar un mejor uso de la máquina.

Las figuras que remiten al texto se encuentran en las primeras páginas del manual. Consultar estas páginas durante la lectura de las instrucciones de uso.

1.2 Cómo utilizar estas instrucciones para el uso

Guardar este manual de instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina.
Para información más detallada o en caso de algún problema, dirigirse a centros de asistencia autorizados.

2 DATOS TÉCNICOS

El fabricante se reserva el derecho de modificar las características técnicas del producto.

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Véase placa en el aparato
Estructura exterior	Plástico
Dimensiones (l x a x p) (mm)	270 x 350 x 300
Peso	4 kg
Longitud cable	1,2 m
Panel de mandos	En la parte delantera
Portafiltro	Presurizado
Pannarello	Especial para capuchinos
Depósito de agua	1,5 litros - Extraíble
Presión bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termofusible

3 NORMAS DE SEGURIDAD

No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡Peligro de cortocircuito! ¡El vapor sobrecalentado y el agua caliente pueden causar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con cuidado la boquilla de salida de vapor / agua caliente: ¡Riesgo de quemaduras!

Uso previsto

Esta máquina de café ha sido diseñada sólo para uso doméstico. ¡Se prohíbe toda modificación técnica y uso ilícito por los riesgos que éstos conllevan! El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.

Alimentación de corriente eléctrica
Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada. La tensión debe corresponder al valor indicado en la placa del aparato.

Cable de alimentación
Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso. Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo. Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.
No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable. No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos mojadas.
Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

Protección de otras personas
Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato.
Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico. No dejar al alcance de los niños los materiales usados para embalar la máquina.

Peligro de quemaduras
No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor sobrecalentado o de agua caliente. Usar siempre las empuñaduras o los mandos.
Nunca quitar el portafiltro presurizado durante el suministro del café. Durante la fase de calentamiento del grupo de café pueden salir unas gotas de agua caliente.

Colocación
Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie pueda volcarla o quedar herido.
Agua caliente o vapor sobrecalentado podrían salir de los tubos: **¡Riesgo de quemaduras!**
No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0°C; las bajas temperaturas pueden dañar la máquina.
No usar la máquina de café en lugares abiertos.
No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.

Limpieza
Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivarla pulsando el botón ON/OFF y, a continuación, desconectarla de la toma de corriente. Esperar hasta que la máquina se enfríe. ¡Nunca sumergir la máquina en el agua!
Se prohíbe terminantemente tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.
No usar el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Volver a llenar el depósito con agua potable fresca.

Espacio para el uso y el mantenimiento
Para un funcionamiento correcto de la máquina de café se recomienda lo siguiente:
- Elegir una superficie de apoyo bien nivelada;
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso;
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura **(Fig.A).**

Conservación de la máquina
En caso de que no se vaya a usar la máquina durante largos periodos de tiempo, deberá apagarse y desconectarse de la toma de corriente. Guardar la máquina en un lugar seco y al que no puedan acceder los niños. Proteger la máquina del polvo y de la suciedad.

Reparaciones / Mantenimiento
En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. Nunca poner en funcionamiento una máquina que presente desperfectos. Sólo los centros de asistencia autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina. En caso de reparaciones realizadas de forma incorrecta, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio
En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO_2). No usar agua ni extintores de polvo.

Componentes de la máquina (Pág.2)

1 Panel de mandos
2 Interruptor ON/OFF
3 Depósito de agua
4 Mando de agua caliente / vapor
5 Bandeja de goteo + rejilla
6 Grupo de café
7 Cappuccinatore
8 Cable de alimentación
9 Cuchara dosificadora para café molido
10 Portafiltro presurizado
11 Filtro para café molido (único para el suministro de 1 ó 2 cafés)
12 Pannarello
13 Adaptador de filtro para pastillas de café
14 Filtro para pastillas de café
15 Botón luminoso de suministro de café individual
16 Botón luminoso de suministro de café doble
17 Botón luminoso de suministro de agua caliente
18 Botón luminoso de suministro de vapor

4 INSTALACIÓN

Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las "Normas de seguridad" descritas en el cap. 3.

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante el transporte. Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

4.2 Advertencia para la instalación

Antes de instalar la máquina, respetar las siguientes normas de seguridad:
- colocar la máquina en un lugar seguro;
- asegurarse de que los niños no tengan la posibilidad de jugar con la máquina;
- no apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas.

Ahora se puede conectar la máquina de café a la red eléctrica.

Nota: se aconseja lavar los componentes antes de utilizarlos por primera vez y/o después de un largo período de inutilización.

4.3 Conexión de la máquina

¡La corriente eléctrica puede ser peligrosa! Por tanto, observar siempre atentamente las normas de seguridad. ¡Nunca usar cables defectuosos! Los cables y los enchufes defectuosos deben ser sustituidos en seguida en los centros de asistencia autorizados.

La tensión del aparato ha sido determinada en fábrica. Comprobar que la tensión de red corresponda a los valores indicados en la placa de identificación situada en la parte de abajo del aparato.
- Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, comprobar que el interruptor ON/OFF (2) no esté en la posición de encendido.
- Conectar el enchufe a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

4.4 Depósito de agua

- **(Fig.1)** - Extraer el depósito de agua (3).
- **(Fig.2)** - Aclarar y llenar con agua potable fresca evitando llenar hasta el tope.
- **(Fig.1)** - Introducir de nuevo el depósito en su alojamiento; comprobar que esté correctamente colocado.

Introducir en el depósito siempre y sólo agua potable fresca sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden estropear el depósito. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.

4.5 Carga del circuito

Antes de poner en funcionamiento la máquina por primera vez y cuando se agota el agua, se debe recargar el circuito; la máquina indica la necesidad de realizar esta operación mediante el parpadeo simultáneo de los 4 botones del panel de mandos.

- **(Fig.3)** - Pulsar el interruptor ON/OFF (2); los 4 botones parpadean.
- **(Fig.4)** - Colocar un recipiente debajo del cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Abrir el mando (4) "agua caliente/vapor" girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- **(Fig.6)** - Pulsar el botón agua caliente (17).
- Esperar hasta que la máquina termine el suministro de agua.
- Cerrar el mando (4) "agua caliente/vapor" girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Retirar el recipiente.

Al terminar la primera carga del circuito, la máquina empieza a calentarse. No se puede suministrar café, agua o vapor hasta que los dos pilotos luminosos 15 y 16 permanezcan encendidos.

Ahora la máquina está lista para el suministro de café y vapor; para los detalles de funcionamiento consultar los capítulos correspondientes.

Nota: si la operación no se completa los 4 botones seguirán parpadeando y la máquina no podrá utilizarse.

4.6 Ajuste de la bandeja de goteo

La bandeja de goteo se puede ajustar para adaptarla al tamaño de las tazas utilizadas.

Para ajustar la altura de la bandeja de goteo, proceder de la siguiente manera:
- **(Fig.24) -** Levantar la bandeja de goteo y retirar la rejilla.
- **(Fig.25) -** Extraer el soporte ubicado debajo de la bandeja.
- **(Fig.26 - 27) -** Girar el soporte y colocarlo en la máquina de café.
- **(Fig.28) -** Colocar la bandeja de goteo sobre el soporte y volver a colocar la rejilla.

5 SUMINISTRO DE CAFÉ

¡Atención! Nunca quitar el portafiltro presurizado girándolo manualmente en el sentido de las agujas del reloj durante el suministro del café. Riesgo de quemaduras.

- Durante esta operación, los botones (15 - 16) se pueden encender y apagar; dicho funcionamiento debe ser considerado normal y no una anomalía.
- Asegurarse, antes de usar la máquina, de que el mando (4) "agua caliente/vapor" esté cerrado y que haya suficiente agua en el depósito.
- **(Fig.3)** - Pulsar el interruptor ON/OFF (2).
- Esperar a que los botones (15 - 16) permanezcan encendidos; a continuación, la máquina está lista para el suministro de café.

5.1 Con café molido

- **(Fig.8) -** Introducir el filtro (11) en el portafiltro presurizado (10); al utilizarlo la primera vez, el filtro ya está introducido.
- **(Fig.11) -** Fijar el portafiltro en el grupo de café (6) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.12) -** Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee. Soltar el mango del portafiltro presurizado, el mango gira levemente hacia la izquierda. Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro.
- **(Fig.14) -** Precalentar el portafiltro presurizado pulsando el botón (15). El agua empezará a salir del portafiltro presurizado (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- El suministro de agua terminará automáticamente.
- **(Fig.16) -** Retirar el portafiltro de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante. Gracias al especial filtro (11) de la máquina, no es necesario cambiar de filtro para obtener uno o dos cafés.
- **(Fig.9A) -** Añadir 1 -1,5 medidas para un café individual ó 2 medidas rasas para un café doble; limpiar el borde del portafiltro de los restos de café.
- **(Fig.11) -** Fijar el portafiltro (10) en el grupo de café (6) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.12) -** Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- **(Fig.13) -** Retirar **1 ó 2 tazas precalentadas** y colocarlas debajo del portafiltro presurizado; asegurarse de que las tazas estén debajo de los orificios de suministro de café.
- **(Fig.14) -** Pulsar:
  - el botón (15) para obtener 1 café;
  - el botón (16) para obtener 2 cafés.
- Una vez obtenida la cantidad de café programada, la máquina termina automáticamente el suministro; retirar las tazas con el café **(Fig.15)**.
- **(Fig.16) -** Finalizado el suministro esperar unos segundos, luego extraer el portafiltro presurizado y vaciarlo de los posos.

Nota: en el portafiltro queda una pequeña cantidad de agua; esto es normal y se debe a las características del portafiltro.

Nota importante: El filtro (11) debe mantenerse limpio para poder garantizar un resultado perfecto. Lavar diariamente tras el uso.

5.2 Con pastillas de café

- **(Fig.10)** - Quitar, utilizando una cucharita de café, el filtro para café molido (11) del portafiltro presurizado (10).
- **(Fig.7A) -** Introducir, en el portafiltro presurizado (10), el adaptador para pastillas de café (13), con la parte convexa orientada hacia abajo.
- **(Fig.7B) -** A continuación, introducir el filtro para pastillas de café (14) en el portafiltro presurizado (10).
- **(Fig.11)** - Fijar el portafiltro presurizado en el grupo de café (6) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.12)** - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee. Soltar el mango del portafiltro presurizado. A continuación, un sistema automático mueve el mango levemente hacia la izquierda.
  Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro presurizado.
- **(Fig.14) -** Precalentar el portafiltro presurizado pulsando el botón (15). El agua empezará a salir del portafiltro presurizado (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- El suministro de agua terminará automáticamente.
- **(Fig.16)** - Retirar el portafiltro presurizado de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante.
- **(Fig.9B) -** Introducir la pastilla de café en el portafiltro; asegurarse de que el papel de la pastilla de café no salga del portafiltro.
- **(Fig.11)** - Fijar el portafiltro presurizado en el grupo de café (6) introduciéndolo debajo del grupo.
- **(Fig.12)** - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- Retirar **1 taza precalentada** y colocarla debajo del portafiltro; asegurarse de que la taza esté debajo de los orificios de suministro de café.
- **(Fig.14) -** Pulsar el botón (15) para obtener 1 café.
- Una vez obtenida la cantidad de café programada, la máquina termina automáticamente el suministro; retirar las tazas con el café **(Fig.15)**.
- **(Fig.16)** - Finalizado el suministro esperar unos segundos, luego extraer el portafiltro y tirar la pastilla de café usada.

Nota importante: el filtro (14) y el adaptador (13) deben mantenerse limpios para poder garantizar un resultado perfecto. Lavar diariamente tras el uso.

5.3 Programación de la cantidad de café

En esta máquina se puede programar la cantidad de café suministrado al pulsar el botón (15) o el botón (16).

La programación de la cantidad de café está disponible sólo para el botón (15) (25cc mín. y 180cc máx.).
Pulsando el botón (16) la máquina suministra el doble de la cantidad programada con el botón (15).

- Para iniciar la programación, introducir el café en el portafiltro como se indica en el apartado 5.1 ó 5.2.
- Colocar una taza debajo de la salida de café (10).
- **(Fig.14)** - Pulsar y mantener pulsado el botón café (15). Al cabo de 3 segundos, la máquina empezará a suministrar café.
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, soltar el botón (15).

La programación ha terminado y a partir de ahora la máquina suministrará:
- la misma cantidad de café seleccionada cada vez que se pulse y se suelte el botón (15);
- el doble de la cantidad de café seleccionada cada vez que se pulse y se suelte el botón (16);

6 SELECCIÓN DEL TIPO DE CAFÉ - CONSEJOS

En general es posible utilizar cualquier tipo de café que se encuentra en venta. Sin embargo, el café es un producto natural y su sabor cambia en función del origen y de la mezcla; por tanto es aconsejable probar varios tipos hasta encontrar el café que nos agrada más.
De todas formas, para obtener mejores resultados se aconseja utilizar mezclas preparadas especialmente para las máquinas de café exprés. La salida del café del portafiltro presurizado deberá ser siempre regular y sin goteo.
Es posible modificar la velocidad de salida del café cambiando levemente la cantidad de café del filtro y/o usando un café que tenga un grado de molido diferente.
Para asegurar un excelente resultado en taza y facilitar la limpieza y la preparación, Saeco recomienda usar pastillas de café monodosis marcadas ESE.

EASY SERVING ESPRESSO E.S.E.

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE SUMINISTRO DE VAPOR O DE AGUA CALIENTE, COMPROBAR QUE EL CAPPUCCINATORE ESTÉ ORIENTADO HACIA LA BANDEJA DE GOTEO.

7 AGUA CALIENTE

¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- **(Fig.3)** - Pulsar el interruptor ON/OFF (2).
- Esperar a que los botones (15 - 16) permanezcan encendidos.
- **(Fig.18)** - Colocar un recipiente o una taza de té debajo del cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Abrir el mando (4).
- **(Fig.6)** - Pulsar el botón (17)
- Una vez obtenida la cantidad de agua caliente deseada, pulsar de nuevo el botón (17).
- **(Fig.5)** - Cerrar el mando (4)
- Retirar el recipiente con el agua caliente.

Pulsando los botones (15) o (16) la máquina suministra una cantidad de agua caliente dosificada; dicha cantidad es igual a la que se ha programado en el apartado 5.3.

8 VAPOR / CAPUCHINO

¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- **(Fig.3)** - Pulsar el interruptor ON/OFF (2).
- Esperar a que los botones (15 - 16) permanezcan encendidos.
- **(Fig.19)** - Pulsar el botón (18).
- Esperar a que el botón (18) permanezca encendido; a continuación, la máquina está lista para el suministro de vapor.
- **(Fig.18)** - Colocar un recipiente debajo del cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Abrir el mando (4) durante algunos segundos para que salga el agua que ha quedado en el cappuccinatore; en poco tiempo, empezará a salir sólo vapor.
- Cerrar el mando (4) y retirar el recipiente.

Para garantizar un mejor resultado usar leche fría

- **(Fig.20)** - Sumergir el tubo de aspiración del cappuccinatore en el contenedor de la leche.
- Coloque la taza debajo del cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Abrir el mando (4) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Se recomienda un suministro máximo de 60 segundos.

- **(Fig.21)** - Regular el tornillo para modificar el volumen de la crema; levantarlo suavemente para aumentar la crema.
- Al final, cerrar el mando (4) y retirar la taza con la leche montada.

Tras preparar el capuchino, sumergir el tubo de aspiración en un recipiente con agua limpia y suministrar vapor. Cuando salga agua clara, el cappuccinatore estará limpio. Limpiar la parte exterior del tubo de aspiración con un paño húmedo.

Desmontar y lavar completamente el cappuccinatore una vez a la semana.

- **(Fig.19)** - Pulsar de nuevo el botón (18).
- Proceder con la operación de carga del circuito como se indica en el apartado 4.5 para que la máquina sea operativa.

Nota: la máquina es operativa cuando los botones (15 y 16) permanecen encendidos.

Nota: si no se consigue preparar un capuchino como se describe, se debe recargar el circuito como se indica en el apartado 4.5 y luego repetir las operaciones.

El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

9 PANNARELLO

El pannarello se puede utilizar como alternativa al cappuccinatore para el suministro de agua caliente o vapor.

Para instalar el pannarello será necesario desmontar el cappuccinatore **(Fig.29-30)**:
- aflojar la abrazadera sin retirarla;
- quitar el racor del cappuccinatore del tubo de vapor.

Instalar el pannarello **(Fig.31)**:
- Introducir completamente el pannarello en el tubo de vapor;
- Apretar bien la abrazadera.

(Fig.32; Fig.33) - Para suministrar agua caliente o vapor se debe preparar la máquina como se describe en los apartados 7 y 8; utilizar el pannarello para la preparación.

(Fig.34; Fig.35) - Tras el uso, con la máquina fría, extraer la parte inferior del pannarello y lavarla con agua tibia.

(Fig.36) - Una vez a la semana desmontar también la parte superior y lavarla con agua tibia.

10 LIMPIEZA

El mantenimiento y la limpieza pueden ser realizados sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en el agua ni introducir sus componentes en el lavavajillas.
- No use alcohol etílico, disolventes y/o productos químicos agresivos.
- Es aconsejable limpiar el depósito de agua diariamente y llenarlo con agua fresca.
- **(Fig.20)** - Tras calentar la leche, suministrar también una pequeña cantidad de agua caliente.

¡Peligro! Cuando la parte terminal del cappuccinatore está desmontada, nunca suministrar vapor.

- **(Fig.22 - 23)** - Una vez a la semana se debe limpiar el cappuccinatore.
  Para realizar esta operación se debe:
  - retirar la parte terminal del cappuccinatore;
  - separar la parte superior del cappuccinatore de la parte inferior;
  - lavar todos los componentes del cappuccinatore con agua tibia;
  - lavar el tubo de aspiración con un paño húmedo y quitar los eventuales residuos de leche;
  - ensamblar el cappuccinatore;
  - volver a montar la parte terminal del cappuccinatore en el racor que está en la máquina (asegurarse de que se haya introducido completamente).
- **(Fig.24)** - Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente.
- Limpiar la máquina usando un paño suave humedecido con agua.
- **(Fig.17) -** Para limpiar el portafiltro presurizado proceder de la siguiente manera:
  - **(Fig.10)** - extraer el filtro y lavarlo bien con agua caliente.
  - extraer el adaptador (si está instalado) y lavarlo bien con agua caliente.
  - lavar el interior del portafiltro presurizado.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas o un horno convencional.

Nota: no lavar el portafiltro presurizado en el lavavajillas.

11 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso del aparato; el ciclo de descalcificación debe efectuarse regularmente cada 1-2 meses y/o cuando se observa una reducción del volumen de agua.

Use el producto descalcificador Saeco (Fig.B). Ha sido desarrollado específicamente para preservar el buen funcionamiento de la máquina a lo largo del tiempo y pare evitar, si se usa correctamente, cualquier alteración en la calidad de la bebida suministrada.

¡Atención! No utilizar bajo ningún concepto vinagre como líquido descalcificante.

- **(Fig.1)** - Retirar y vaciar el depósito de agua.
- **(Fig.2)** - Mezclar el líquido descalcificante con agua como indicado en el envase del producto descalcificante y verter la mezcla en el depósito; introducir el depósito en la máquina.
- **(Fig.3)** - Encender la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (2).
- Esperar a que los botones (15 - 16) permanezcan encendidos.
- **(Fig.29-30)** - Retirar el cappuccinatore:
  - aflojar la abrazadera sin retirarla;
  - quitar el racor del cappuccinatore del tubo de vapor.
- Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.
- **(Fig.5 - 6)** - Abrir el mando (4) y pulsar el botón (17) para retirar a intervalos (una taza a la vez) todo el líquido descalcificante.
  Para detener el suministro pulsar el botón (17) y cerrar el mando (4).
- **(Fig.3)** - Dejar pasar unos 10-15 minutos entre cada intervalo, desconectando la máquina a través del interruptor ON/OFF (2), para que el líquido descalcificante haga efecto. Vaciar el recipiente.
- **(Fig.1 -2)** - Una vez consumido el líquido descalcificante, extraer el depósito de agua, aclararlo y llenarlo con agua potable fresca.
- **(Fig.4)** - Volver a colocar el depósito en la máquina.
- Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.
- **(Fig.5; Fig.6)** - Abrir el mando (4) y pulsar el botón (17) para vaciar 2/3 del agua; para detener el suministro pulsar el botón (17) y cerrar el mando (4).
- Dejar calentar la máquina y vaciar el contenido residual del depósito de agua como ya explicado.
- Volver a instalar el cappuccinatore:
  - Introducir, hasta el tope, el racor del cappuccinatore del tubo de vapor.
  - Apretar bien la abrazadera.

La solución descalcificadora deberá ser eliminada de acuerdo a las instrucciones del fabricante y/o a las regulaciones del pais donde se use.

12 ELIMINACIÓN DEL APARATO

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.

El simbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.
Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.
Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podria acurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para abtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Avería	Posibles causas	Solución
La máquina no se enciende	Máquina no conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
La bomba es muy ruidosa.	Falta agua en el depósito.	Llenar con agua (apartado 4.4).
Todos los botones parpadean.	Se debe cargar el circuito de agua.	Cargar el circuito como se describe en el apartado 4.5.
El café sale frío.	No se ha introducido el portafiltro para el precalentamiento (cap. 5).	Precalentar el portafiltro.
	Tazas frías.	Precalentar las tazas con agua caliente.
No se forma la crema de la leche. No es posible preparar el capuchino.	Leche no adecuada: leche en polvo, leche desnatada.	Utilizar leche entera.
	Cappuccinatore sucio.	Limpiar el cappuccinatore como se describe en el Cap.9.
	No hay más vapor en la caldera.	Cargar el circuito (apartado 4.5) y repetir las operaciones descritas en el Cap. 8.
El café sale muy rápido y no se forma la crema.	Hay muy poco café en el portafiltro.	Añadir café (cap. 5).
	Molido demasiado grueso.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Café viejo o no adecuado.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Pastilla de café vieja o inadecuada.	Cambiar la pastilla de café usada.
	Falta un componente en el portafiltro.	Comprobar que todos los componentes estén presentes e instalados correctamente.
El café no sale o bien sale en gotas.	Falta agua.	Llenar con agua (apartado 4.4).
	Molido demasiado fino.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Café comprimido en el portafiltro.	Mover el café molido.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café en el portafiltro.
	Mando (4) abierto.	Cerrar el mando (4).
	Máquina calcificada.	Descalcificar la máquina (cap.10).
	Filtro del portafiltro obstruido.	Limpiar el filtro (cap.9).
	Pastilla de café inadecuada.	Cambiar el tipo de pastilla de café.
El café sale fuera de los bordes del portafiltro.	Portafiltro colocado de forma incorrecta en el grupo de café.	Colocar el portafiltro de forma correcta (cap.5).
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpiar el borde del portafiltro.
	Junta de la caldera sucia o desgastada.	Limpiar la junta.
	Pastilla de café colocada de forma incorrecta.	Colocar la pastilla de café correctamente de manera que no salga del portafiltro.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café utilizando la cuchara dosificadora.

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, contactar con un centro de asistencia.

1 GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de 1 ou 2 chávenas de café expresso e é equipada com um cappuccinatore orientável para a distribuição de vapor e água quente. Os comandos na parte frontal do aparelho são marcados com símbolos de fácil interpretação.
A máquina foi projectada para um uso doméstico e não está indicada para um funcionamento contínuo de tipo profissional.

Atenção. Não assumimos qualquer responsabilidade por eventuais danos em caso de:

- **Utilização errada e não conforme as recomendações deste manual;**
- **Consertos não realizados em centros de assistência autorizados;**
- **Alteração do cabo de alimentação;**
- **Alteração de qualquer componente da máquina;**
- **Utilização de peças sobressalentes e acessórios não originais;**
- **Falta de descalcificação e armazenagem em lugares com temperatura abaixo de 0°C.**

Estes casos invalidarão a garantia.

1.1 Para facilitar a leitura

O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do utilizador. Siga escrupulosamente estas indicações para evitar ferimentos graves!

A referência a ilustrações, partes do aparelho ou elementos de comando, etc. é indicada com números ou letras; neste caso consulte a ilustração.

Este símbolo evidencia as informações a ter em conta, para uma melhor utilização da máquina.

As ilustrações correspondentes ao texto encontram-se nas primeiras páginas do manual. Consulte estas páginas durante a leitura das instruções de uso.

1.2 Utilização destas instruções de uso

Guarde estas instruções de uso em lugar seguro e anexe-as à máquina de café se por acaso uma outra pessoa precisar utilizá-la.
Para mais informações ou no caso de problemas contacte os centros de assistência autorizados.

2 DADOS TÉCNICOS

O fabricante reserva-se o direito de alterar as características técnicas do produto.

Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação
Veja plaqueta posicionada no aparelho
Material do corpo
Plástico
Dimensões (c x a x p) (mm)
270 x 350 x 300
Peso
4 kg
Comprimento do cabo
1,2 m
Painel de comando
Na parte frontal
Porta-filtro
Pressurizado
Pannarello
Especial para cappuccinos
Reservatório de água
1,5 litros - Extraível
Pressão da bomba
15 bar
Caldeira
Aço Inox
Dispositivos de segurança
Termofusível

3 NORMAS DE SEGURANÇA

Nunca ponha em contacto com água as partes sob tensão: perigo de curto-circuito! O vapor sobreaquecido e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca dirija o jacto de vapor ou a água quente para as partes do corpo, toque com cuidado no tubo de vapor/água quente: perigo de queimaduras!

Destino de uso

A máquina de café está prevista exclusivamente para a utilização doméstica. É proibido realizar alterações técnicas e qualquer utilização ilícita, por causa dos riscos que podem comportar! O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive as crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que não estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança deles ou não sejam ensinadas por ela sobre o uso do aparelho.

Alimentação de corrente
Ligue a máquina de café só numa tomada de corrente adequada. A tensão deve corresponder àquela indicada na plaqueta do aparelho.

Cabo de alimentação
Nunca utilize a máquina de café se o cabo de alimentação estiver danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes. Não faça passar o cabo de alimentação por ângulos e cantos vivos, acima de objectos muito quentes e proteja-o contra o óleo.
Não carregue ou puxe a máquina de café segurando-a pelo cabo. Não tire a ficha puxando-a pelo cabo ou toque nela com as mãos molhadas.
Não deixe pender o cabo de alimentação de mesas ou estantes.

Protecção de outras pessoas
Mantenha as crianças sob a supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho.
As crianças não têm a noção do perigo ligado ao uso dos electrodomésticos. Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

Perigo de queimaduras
Não vire na sua direcção, nem na direcção de outros o jacto de vapor sobreaquecido e/ou água quente. Utilize sempre as pegas ou os botões apropriados.
Nunca tire o porta-filtro pressurizado durante a distribuição do café. Durante a fase de aquecimento podem sair gotas de água quente do grupo de distribuição do café.

Colocação
Coloque a máquina de café num lugar seguro, onde ninguém possa virá-la ou ferir-se por causa da própria máquina.
Água quente ou vapor sobreaquecido podem sair: **perigo de queimaduras!**
Não deixe a máquina a uma temperatura inferior a 0°C; o gelo poderia danificar a máquina.
Não use a máquina de café em lugar aberto.
Não coloque a máquina em cima de superfícies muito quentes, ou perto de chamas, para evitar eventuais danos na máquina.

Limpeza
Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar a máquina com a tecla ON/OFF e depois desligar da tomada de corrente. Além disso aguarde que a máquina arrefeça. Nunca mergulhe a máquina na água!
É severamente proibido realizar intervenções no interior da máquina.
Não utilize para fins alimentares a água que restou no reservatório por alguns dias, lave o reservatório e encha-o com água fresca potável.

Utilização e manutenção
Para um correcto e bom funcionamento da máquina de café aconselha-se a:
- Escolher uma superfície de apoio bem nivelada;
- Escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma tomada de corrente facilmente acessível;
- Providenciar uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura **(Fig.A)**.

Conservação da máquina
Quando a máquina ficar inutilizada por um período prolongado, desligue a máquina e tire a ficha da tomada. Guarde-a em lugar seco e fora do alcance das crianças. Proteja-a contra o pó e a sujeira.

Reparação / Manutenção
No caso de avarias, defeitos ou suspeito de defeito após uma queda, desligue logo a ficha da tomada. Nunca ponha a funcionar uma máquina defeituosa. Só os Centros de Assistência Autorizados poderão realizar intervenções e consertos. No caso de intervenções não realizadas correctamente, declina-se toda e qualquer responsabilidade por danos eventuais.

Anti-incêndio
No caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO_2). Não utilize água ou extintores de pó.

Legenda componentes da máquina (Pag.2)

1	Painel de comando
2	Interruptor ON/OFF
3	Reservatório de água
4	Botão água quente / vapor
5	Reservatório de recuperação da água + grelha
6	Grupo de distribuição de café
7	Cappuccinatore
8	Cabo de alimentação
9	Medidor para café moído
10	Porta-filtro pressurizado
11	Filtro para café moído (único para a distribuição de 1 ou 2 cafés)
12	Pannarello
13	Adaptador para filtro café em pastilhas
14	Filtro para café em pastilhas
15	Tecla luminosa de distribuição de café único
16	Tecla luminosa de distribuição de café duplo
17	Tecla luminosa de distribuição de água quente
18	Tecla luminosa de distribuição de vapor

4 INSTALAÇÃO

Para a sua segurança e a de terceiros, siga escrupulosamente as "Normas de segurança" indicadas no cap. 3.

4.1 Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição. Aconselha-se a conservá-la para um eventual futuro transporte.

4.2 Advertências de instalação

Antes de instalar a máquina, siga as seguintes indicações de segurança:
- coloque a máquina num lugar seguro;
- certifique-se de que as crianças não têm a possibilidade de brincar com a máquina;
- não coloque a máquina acima de superfícies muito quentes ou perto de chamas vivas.

A máquina de café agora está pronta para ser ligada à rede eléctrica.

Obs.: aconselha-se a lavar os componentes antes da sua primeira utilização e/ou depois de um período de inutilização.

4.3 Ligar a máquina

A corrente eléctrica pode ser perigosa! Por conseguinte, siga sempre escrupulosamente as normas de segurança. Nunca utilize cabos defeituosos! Os cabos e as fichas defeituosas devem ser substituídas imediatamente pelos Centros de Assistência Autorizados.

A tensão do aparelho foi ajustada na fábrica. Certifique-se de que a tensão de rede corresponde às indicações indicadas na plaqueta de identificação posicionada no fundo do aparelho.
- Certifique-se de que o interruptor geral ON/OFF (2) não está pressionado antes de ligar a máquina à rede eléctrica.
- Introduza a ficha numa tomada de parede de tensão adequada.

4.4 Reservatório de água

- **(Fig.1)** - Retire o reservatório de água (3).
- **(Fig.2)** - Enxagúe-o e encha-o com água fresca potável evitando introduzir uma quantidade excessiva.
- **(Fig.1)** - Reintroduza o reservatório na sua sede; certifique-se de que está posicionado correctamente.

Introduza no reservatório sempre e só água fresca potável sem gás. Água quente e também outros líquidos podem danificar o reservatório. Não ponha a funcionar a máquina sem água: certifique-se de que há água suficiente dentro do reservatório.

4.5 Carregamento do circuito

Durante a primeira colocação em funcionamento e depois de esgotado a água, o circuito da máquina deve ser recarregado; a máquina indica a necessidade de realizar esta operação fazendo piscar ao mesmo tempo as 4 teclas do painel de comando.

- **(Fig.3)** - Pressione o interruptor ON/OFF (2); as 4 teclas piscam;
- **(Fig.4)** - Introduza um recipiente debaixo do cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Abra o botão (4) "água quente/vapor" rodando-o no sentido anti-horário.
- **(Fig.6)** - Pressione a tecla água quente (17).
- Aguarde a máquina terminar a distribuição de água.
- Feche o botão (4) "água quente/vapor" rodando-o no sentido horário. Remova o recipiente.

Depois de acabado o primeiro carregamento do circuito, a máquina entra no estado de aquecimento e não será possível distribuir café/água/vapor até quando os dois indicadores LED 15 e 16 não se tornarem acesos e fixos.

A máquina agora está pronta para a distribuição de café e vapor; consulte os respectivos capítulos que dizem respeito aos detalhes de funcionamento.

Obs.: se a operação não for completada, as 4 teclas continuarão a piscar e não será possível utilizar a máquina.

4.6 Ajustar o reservatório de recuperação de água

É possível ajustar o reservatório de recuperação de água para adaptá-lo às dimensões das chávenas pequenas ou das chávenas utilizadas.

Para ajustar a altura do reservatório de recuperação de água proceda da seguinte forma:
- **(Fig.24) -** Levante o reservatório de recuperação de água e retire a grelha.
- **(Fig.25) -** Retire o suporte posicionado debaixo do reservatório.
- **(Fig.26 - 27) -** Rode o suporte e posicione-o na máquina de café.
- **(Fig.28) -** Coloque o reservatório de recuperação de água acima do suporte e volte a posicionar a grelha.

5 DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ

Atenção! Durante a distribuição do café é proibido desligar o porta-filtro pressurizado rodando-o manualmente no sentido horário. Perigo de queimaduras.

- Durante esta operação as tecla (15 - 16) poderão acender-se e apagar-se; este funcionamento deve ser considerado normal e não uma anomalia.
- Antes do uso, certifique-se de que o botão (4) água quente/vapor está fechado e que o reservatório de água da máquina contém uma quantidade suficiente de água.
- **(Fig.3)** - Pressione o interruptor ON/OFF (2).
- Aguarde as teclas (15 - 16) se acenderem de modo fixo, agora a máquina está pronta para distribuir café.

5.1 Com café moído

- **(Fig.8) -** Introduza o filtro (11) no porta-filtro pressurizado (10); na primeira utilização o filtro já se encontra introduzido.
- **(Fig.11) -** Introduza o porta-filtro debaixo do grupo de distribuição (6).
- **(Fig.12) -** Rode o porta-filtro da esquerda para a direita até ficar bloqueado. Solte a pega do porta-filtro pressurizado, a própria pega rodará ligeiramente para a esquerda. Este movimento garante o perfeito funcionamento do porta-filtro.
- **(Fig.14) -** Pré-aqueça o porta-filtro pressurizado pressionando a tecla (15). A água começará a sair do porta-filtro pressurizado (esta operação é necessária apenas para o primeiro café).
- A distribuição de água terminará automaticamente.
- **(Fig.16) -** Retire o porta-filtro da máquina rodando-o da direita para a esquerda e deite fora a água restante. Graças ao filtro especial (11) fornecido com à máquina, não precisa trocar o filtro para obter um ou dois cafés.
- **(Fig.9A) -** Deite 1-1,5 medidores para um único café ou 2 medidores cheios até à borda para o café duplo; limpe as borras da borda do porta-filtro.
- **(Fig.11) -** Introduza o porta-filtro (10) debaixo do grupo de distribuição (6).
- **(Fig.12) -** Rode o porta-filtro da esquerda para a direita até ficar bloqueado.
- **(Fig.13) -** Pegue **1 ou 2 chávenas pequenas pré-aquecidas** e coloque-as debaixo do porta-filtro pressurizado; certifique-se de que estão colocadas correctamente debaixo dos furos de saída do café.
- **(Fig.14) -** Pressione:
  - a tecla (15) para obter 1 café ou;
  - a tecla (16) para obter 2 cafés.
- Depois de alcançada a quantidade de café programada, a máquina terminará automaticamente a distribuição; retire as chávenas pequenas com o café **(Fig.15)**.
- **(Fig.16) -** No fim da distribuição aguarde uns segundos, retire o porta-filtro pressurizado e deite fora as borras.

Obs.: no porta-filtro fica uma pequena quantidade de água; isto é normal e deve-se às características do porta-filtro.

Obs. importante: O filtro (11) deve estar sempre limpo para garantir um resultado perfeito. Lave diariamente após a utilização.

5.2 Com café em pastilhas

- **(Fig.10)** - Tire, utilizando uma colher (chá), o filtro para café moído (11) do porta-filtro pressurizado (10).
- **(Fig.7A) -** Introduza no porta-filtro pressurizado (10), o adaptador para as pastilhas (13), com a parte convexa para baixo.
- **(Fig.7B) -** Depois, introduza o filtro para pastilhas (14) no porta-filtro pressurizado (10).
- **(Fig.11)** - Introduza o porta-filtro pressurizado debaixo do grupo de distribuição(6).
- **(Fig.12)** - Rode o porta-filtro da esquerda para a direita até ficar bloqueado. Solte a pega do porta-filtro pressurizado. Um sistema automático agora recolocará ligeiramente a pega para esquerda.
  Este movimento garante o perfeito funcionamento do porta-filtro pressurizado.
- **(Fig.14) -** Pré-aqueça o porta-filtro pressurizado pressionando a tecla (15). A água começará a sair do porta-filtro pressurizado (esta operação é necessária apenas para o primeiro café).
- A distribuição de água terminará automaticamente.
- **(Fig.16)** - Retire o porta-filtro pressurizado da máquina rodando-o da direita para a esquerda e deite fora a água restante.
- **(Fig.9B) -** Introduza a pastilha no porta-filtro; certifique-se de que o papel da pastilha não sai do porta-filtro.
- **(Fig.11)** - Introduza o porta-filtro pressurizado debaixo do grupo de distribuição (6).
- **(Fig.12)** - Rode o porta-filtro da esquerda para a direita até ficar bloqueado.
- Pegue **1 chávena pequena pré-aquecida** e coloque-a debaixo do porta-filtro; certifique-se de que está colocada correctamente debaixo dos furos de saída do café.
- **(Fig.14) -** Pressione a tecla (15) para obter 1 café.
- Depois de alcançada a quantidade de café programada, a máquina terminará automaticamente a distribuição; retire as chávenas pequenas com o café **(Fig.15)**.
- **(Fig.16)** - No fim da distribuição aguarde uns segundos, retire o porta-filtro e deite fora a pastilha utilizada.

Obs. importante: O filtro (14) e o adaptador (13) devem estar sempre limpos para garantir um resultado perfeito. Lave diariamente após a utilização.

5.3 Programar a quantidade de café

Com esta máquina é possível programar as quantidades de café a distribuir quando for pressionada a tecla (15) ou a tecla (16).

A programação da quantidade de café é possível apenas para a tecla (15) (mín. 25cc e máx. 180cc). Ao pressionar a tecla (16) a máquina distribui uma quantidade dupla a respeito do programado com a tecla (15).

- Para começar a programação, introduza o café no porta-filtro como indicado no par.5.1 ou 5.2.
- Posicione uma chávena pequena debaixo do grupo de distribuição de café (10).
- **(Fig.14)** - Pressione e mantenha pressionada a tecla café (15). Depois de 3 segundos, a máquina começará a distribuir café.
- Quando estiver presente a quantidade de café desejada na chávena, solte a tecla (15).

A programação terminou e, de agora em diante, a máquina distribuirá:
- a mesma quantidade seleccionada cada vez que pressionar e soltar a tecla (15);
- o dobro da quantidade seleccionada cada vez que pressionar e soltar a tecla (16).

6 ESCOLHA DO TIPO DE CAFÉ - SUGESTÕES

Em linhas gerais é possível utilizar todos os tipos de café existentes à venda. Todavia, o café é um produto natural e o seu gosto muda conforme a origem e a mistura; é preferível portanto experimentar vários tipos de café, para encontrar o que satisfaz da melhor maneira os gostos pessoais. Para um resultado melhor, aconselha-se a utilizar misturas preparadas expressamente para máquinas de café expresso. O café deveria sair sempre regularmente do porta-filtro pressurizado, sem gotejar. A velocidade de saída do café pode ser modificada mudando levemente a dose de café no filtro e/ou utilizando um café com um grau de moagem diferente.
Para obter um resultado melhor na chávena e para facilitar a limpeza e a preparação, a Saeco aconselha a utilizar café em pastilhas monodose marcadas ESE.

ANTES DE REALIZAR QUALQUER OPERAÇÃO RELATIVA À DISTRIBUIÇÃO DO VAPOR OU DA ÁGUA QUENTE, CERTIFIQUE-SE DE QUE O CAPPUCCINATORE ESTÁ ORIENTADO ACIMA DA BANDEJA DE LIMPEZA.

7 ÁGUA QUENTE

Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem-se verificar breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.

- **(Fig.3)** - Pressione o interruptor ON/OFF (2).
- Aguarde as teclas (15 - 16) se acenderem de modo fixo.
- **(Fig.18)** - Coloque um recipiente ou um copo (chá) debaixo do cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Abra o botão (4).
- **(Fig.6)** - Pressione a tecla (17)
- Depois de distribuída a quantidade desejada de água quente, pressione novamente a tecla (17).
- **(Fig.5)** - Feche o botão (4)
- Retire o recipiente com a água quente.

Ao pressionar as teclas (15) ou (16) a máquina distribui uma quantidade doseada de água quente; a quantidade corresponde à programada no par. 5.3.

8 VAPOR / CAPPUCCINO

Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem-se verificar breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.

- **(Fig.3)** - Pressione o interruptor ON/OFF (2).
- Aguarde as teclas (15 - 16) se acenderem de modo fixo.
- **(Fig.19)** - Pressione a tecla (18).
- Aguarde a tecla (18) se acender de modo fixo; neste ponto a máquina está pronta para distribuir o vapor.
- **(Fig.18)** - Introduza um recipiente debaixo do cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Abra o botão (4) durante alguns segundos, de modo a fazer sair a água residual do cappuccinatore; em breve tempo começará a sair apenas o vapor.
- Feche o botão (4) e retire o recipiente.

Para garantir um resultado melhor utilize leite frio

- **(Fig.20)** - Mergulhe o tubo de aspiração do cappuccinatore no recipiente de leite.
- Posicionar a chávena debaixo do cappuccinatore.
- **(Fig.5)** - Abra o botão (4) rodando-o no sentido anti-horário.

Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.

- **(Fig.21)** - Ajuste o volume da espuma através do pino; levante-o delicadamente para aumentar a espuma.
- No fim, feche o botão (4); retire a chávena com o leite batido.

Depois de preparado o cappuccino, mergulhe o tubo de aspiração num recipiente com água limpa e distribua vapor. Quando sair água clara, o cappuccinatore estará limpo. Limpe externamente o tubo de aspiração com um pano húmido.

O cappuccinatore deve ser desmontado e lavado completamente a cada semana.

- **(Fig.19)** - Pressione de novo a tecla (18).
- Proceda com o carregamento do circuito descrito no par.4.5 para tornar operativa a máquina.

Obs.: a máquina é operativa quando as teclas (15 e 16) estiverem acesas de modo fixo.

Note bem: se não conseguir distribuir um cappuccino como descrito anteriormente, será preciso recarregar o circuito como descrito no par. 4.5 e sucessivamente repetir as operações.

É possível utilizar o mesmo sistema para aquecer outras bebidas.

9 PANNARELLO

O pannarello pode ser utilizado em lugar do cappuccinatore para distribuir água quente ou vapor.

Para instalar o pannarello é preciso remover o cappuccinatore **(Fig.29-30)**:
- desaparafuse a virola sem retirá-la;
- tire a junção do cappuccinatore do tubo de vapor.

Instale o pannarello **(Fig.31)**:
- Introduza completamente o pannarello no tubo de vapor;
- Aparafuse bem a virola.

(Fig.32; Fig.33) - Para distribuir água quente ou vapor é preciso aprontar a máquina como descrito nos parágrafos 7 e 8 e utilizar o pannarello para a preparação.

(Fig.34; Fig.35) - Depois da utilização, com a máquina fria, retire a parte inferior do pannarello e lave-a com água morna.

(Fig.36) - Desmonte semanalmente também a parte superior e lave-a com água morna.

10 LIMPEZA

A manutenção e a limpeza podem ser realizadas só quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.
- Não mergulhe a máquina na água e não introduza os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilize álcool etílico, solventes e/ou agentes químicos agressivos.
- Aconselha-se a limpar diariamente o reservatório de água e a enchê-lo com água fresca.
- **(Fig.20)** - Depois de aquecido o leite distribua também uma pequena quantidade de água quente.

Perigo! Nunca distribua vapor com a parte terminal do cappuccinatore desmontada.

- **(Fig.22 - 23)** - É preciso limpar semanalmente o cappuccinatore.
  Para realizar esta operação, será preciso:
  - remover a parte terminal do cappuccinatore;
  - separar a parte superior e a inferior do cappuccinatore;
  - lavar todos os componentes do cappuccinatore com água morna;
  - lavar o tubo de aspiração com um pano húmido e remover eventuais resíduos de leite;
  - remontar o cappuccinatore;
  - reposicionar a parte terminal do cappuccinatore na junção que ficou na máquina (certifique-se de que está introduzida completamente).
- **(Fig.24)** - Esvazie e lave diariamente a bandeja de limpeza.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido com água.
- **(Fig.17) -** Para a limpeza do porta-filtro pressurizado proceda da seguinte forma:
  - **(Fig.10)** - retire o filtro, lave-o cuidadosamente com água quente.
  - retire o adaptador (quando presente), lave-o cuidadosamente com água quente.
  - lave o interior do porta-filtro pressurizado.
- Não seque a máquina e/ou seus componentes utilizando um forno microondas e/ou um forno convencional.

Obs.: o porta-filtro pressurizado não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

11 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário acontece com o uso do aparelho; é preciso realizar a descalcificação a cada 1-2 meses de utilização da máquina e/ou quando houver uma redução da capacidade da água.

Utilize o descalcificante da Saeco (Fig.B). Foi desenvolvido, especificamente, para preservar o desempenho e o funcionamento ao longo do ciclo de vida da máquina e para evitar, se utilizado correctamente, qualquer adulteração do produto.

Atenção! Nunca utilize o vinagre como descalcificante.

- **(Fig.1)** - Tire e esvazie o reservatório de água.
- **(Fig.2)** - Misture o descalcificante com água como especificado na embalagem do produto descalcificante e encha o reservatório de água; introduza o reservatório na máquina.
- **(Fig.3)** - Ligue a máquina pressionando o interruptor ON/OFF (2).
- Aguarde as teclas (15 - 16) se acenderem de modo fixo.
- **(Fig.29-30)** - Remova o cappuccinatore:
  - desaparafuse a virola sem retirá-la;
  - tire a junção do cappuccinatore do tubo de vapor.
- Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.
- **(Fig.5 - 6)** - Abra o botão (4) e pressione a tecla (17) para retirar a intervalos (uma chávena de cada vez) todo o descalcificante.
  Para parar a distribuição pressione a tecla (17) e feche o botão (4).
- **(Fig.3)** - A cada intervalo deixe agir o descalcificante durante cerca de 10-15 minutos, desligando a máquina através do interruptor ON/OFF (2). Esvazie o recipiente.
- **(Fig.1 - 2)** - Depois de terminada a solução descalcificante, retire o reservatório de água, enxagúe-o e encha-o com água fresca potável.
- **(Fig.4)** - Reintroduza o reservatório na máquina.
- Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.
- **(Fig.5 - 6)** - Abra o botão (4) e pressione a tecla (17) para deitar fora 2/3 de água; para parar a distribuição pressione a tecla (17) e feche o botão (4).
- Deixe aquecer a máquina e deite fora o conteúdo residual do reservatório de água procedendo como mostrado anteriormente.
- Instale novamente o cappuccinatore:
  - introduza, até o fundo, a junção do cappuccinatore do tubo de vapor.
  - Aperte bem a virola.

O descalcificante deve ser utilizado de acordo com as instruções presentes na embalagem e/ou as leis do país em causa .

12 DESMANTELAMENTO

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.
Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

Avaria	Causas possíveis	Solução
A máquina não se liga.	Máquina não ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
A bomba é muito ruidosa.	Falta a água no reservatório.	Reabasteça com água (par.4.4).
Todas as teclas piscam.	O circuito de água deve ser carregado.	Realize o carregamento do circuito como descrito no par. 4.5.
O café sai muito frio.	Porta-filtro não introduzido para o pré-aquecimento (cap. 5).	Pré-aqueça o porta-filtro.
	Chávenas frias.	Pré-aqueça as chávenas com água quente.
Não é possível obter a espuma do leite. Não é possível preparar um cappuccino.	Leite inapropriado: leite em pó, leite magro.	Mude o tipo de leite
	Cappuccinatore sujo.	Limpe o cappuccinatore como descrito no Cap.9.
	Não há mais vapor na caldeira.	Recarregue o circuito (par. 4.5) e repita as operações descritas no Cap.8.
O café sai muito rápido, não é possível obter creme.	Pouco café no porta-filtro.	Adicione café (cap. 5).
	Moagem demasiado grossa.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Café velho ou inapropriado.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Pastilha velha ou inapropriada.	Troque a pastilha utilizada.
	Falta um componente no porta-filtro.	Certifique-se de que todos os componentes estão presentes e montados correctamente.
O café não sai ou sai só às pingas.	Falta de água.	Reabasteça com água (par.4.4).
	Moagem demasiado fina.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Café comprimido no porta-filtro.	Mexa o café moído.
	Demasiado café no porta-filtro.	Diminua a quantidade de café no porta-filtro.
	Botão (4) aberto.	Feche o botão (4).
	Máquina calcificada.	Descalcifique a máquina (cap.10).
	Filtro entupido no porta-filtro.	Limpe o filtro (cap.9).
	Pastilha inapropriada.	Mude o tipo de pastilha.
O café sai das borras.	Porta-filtro introduzido não correctamente no grupo de distribuição do café.	Introduza correctamente o porta-filtro (cap.5).
	Borda superior do porta-filtro suja.	Limpe a borda do porta-filtro.
	Junta da caldeira suja ou desgastada.	Limpe a junta.
	Pastilha introduzida de modo errado.	Introduza correctamente a pastilha de modo a não sair do porta-filtro.
	Demasiado café no porta-filtro.	Diminua a quantidade de café utilizando o medidor.

Para as avarias não incluídas na tabela acima indicada ou problemas não resolvidos, contacte um centro de assistência.

1 ALGEMEEN

De koffiemachine is geschikt voor het zetten van 1 of 2 kopjes espresso en is voorzien van een zwenkbare cappuccinatore voor de afgifte van stoom en heet water. De symbolen op de bedieningsknoppen aan de voorkant van het apparaat zijn gemakkelijk te begrijpen.
De machine is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor continu professioneel gebruik.

Let op. In de volgende gevallen wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aanvaard:

- **Verkeerd gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;**
- **Reparaties die niet zijn uitgevoerd door erkende servicecentra;**
- **Onklaar gemaakte voedingskabel;**
- **Onklaar gemaakte componenten van de machine;**
- **Gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en accessoires;**
- **Wanneer het apparaat niet is ontkalkt en bij opslag in ruimten met temperaturen onder de 0°C.**

In deze gevallen vervalt de garantie.

1.1 Voor een gemakkelijke raadpleging

De waarschuwingsdriehoek geeft alle belangrijke instructies aan die van belang zijn voor de veiligheid van de gebruiker. Houd u strikt aan deze aanwijzingen om ernstig letsel te voorkomen!

Verwijzingen naar illustraties, delen van het apparaat of bedieningselementen, enz. bestaan uit cijfers of letters; in dit geval wordt verwezen naar de illustratie.

Dit symbool geeft informatie aan waarmee men in het bijzonder rekening moet houden voor een beter gebruik van de machine.

De illustraties die met de tekst overeenstemmen, bevinden zich op de eerste pagina's van de handleiding. Raadpleeg deze pagina's tijdens het lezen van de gebruiksaanwijzing.

1.2 Gebruik van deze gebruiksaanwijzing

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats en houd hem bij de koffiemachine in geval van gebruik door anderen.
Neem voor nadere informatie of bij problemen contact op met één van de erkende servicecentra.

2 TECHNISCHE GEGEVENS

De constructeur behoudt zich het recht voor om de technische eigenschappen van het product te wijzigen.

Nominale spanning - Nominaal vermogen - Voeding
Zie plaatje op het apparaat
Materiaal behuizing
Plastic
Afmetingen (l x h x d) (mm)
270 x 350 x 300
Gewicht
4 kg
Kabellengte
1,2 m
Bedieningspaneel
Op de voorkant
Filterhouder
Onder druk
Pannarello
Speciaal voor cappuccino's
Waterreservoir
1,5 liter - Uitneembaar
Pompdruk
15 bar
Waterketel
Inox
Veiligheidsinrichtingen
Thermozekering

3 VEILIGHEIDSNORMEN

Breng de onder stroom staande delen nooit in contact met water: kortsluitingsgevaar! De oververhitte stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt de hete stoom- of waterstraal nooit op lichaamsdelen. Wees voorzichtig bij het aanraken van het stoom-/heetwaterpijpje: gevaar voor brandwonden!

Gebruiksbestemming

De koffiemachine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het aanbrengen van technische wijzigingen en elk ongeoorloofd gebruik is verb oden, in verband met de risico's die dit met zich meebrengt! Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, mentale of gevoelige capaciteiten of met onvoldoende ervaring en/of bekwaamheid, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en van wie ze instructies verkrijgen aangaande het gebruik van het apparaat.

Stroomvoeding
Sluit de koffiemachine alleen aan op een geschikt stopcontact. De spanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje van het apparaat staat vermeld.

Voedingskabel
Gebruik de koffiemachine nooit als de voedingskabel defect is. Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door zijn klantenservice vervangen worden. Laat de voedingskabel niet over hoeken en scherpe randen of hete voorwerpen lopen, en bescherm deze tegen olie.
Draag de koffiemachine niet aan de kabel en trek er niet aan. Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken en raak deze niet met natte handen aan. Voorkom dat de voedingskabel los van tafels of planken afhangt.

Bescherming van andere personen
Houd kinderen onder toezicht om te vermijden dat ze met het apparaat spelen.
Kinderen realiseren zich de gevaren die aan elektrische apparaten verbonden zijn niet. Laat het verpakkingsmateriaal van de machine niet binnen bereik van kinderen.

Verbrandingsgevaar!
Richt de oververhitte stoomstraal en/of heetwaterstraal nooit op uzelf of op anderen. Gebruik altijd de handgrepen of knoppen.
Verwijder de onder druk staande filterhouder nooit terwijl de koffie uit het apparaat stroomt. Tijdens het opwarmen kan warm water uit de centrale koffie-unit druppelen.

Plaatsing
Zet de koffiemachine op een veilige plek waar niemand het zou kunnen omstoten of zich eraan zou kunnen verwonden.
Er kan heet water of oververhitte stoom uitkomen: **gevaar voor brandwonden!**
Bewaar de machine niet bij een temperatuur van minder dan 0°C; het apparaat kan door bevriezing worden beschadigd.
Gebruik de koffiemachine niet buiten.
Zet de machine niet op erg warme oppervlakken en in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de behuizing smelt of anderszins beschadigd raakt.

Reiniging
Alvorens het apparaat te reinigen, moet het apparaat worden uitgeschakeld met de ON/OFF toets en vervolgens moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Wacht dan tot de machine is afgekoeld. Dompel het apparaat nooit onder in water!
Pogingen tot reparaties aan de binnenkant van de machine zijn ten strengste verboden.
Gebruik het water dat enkele dagen in het waterreservoir heeft gestaan niet voor voedingsdoeleinden, was en vul het reservoir met vers drinkwater.

Ruimte voor gebruik en onderhoud
Voor een correcte en goede werking van de koffiemachine wordt het volgende aanbevolen:
- Kies een vlakke ondergrond;
- Kies een voldoende verlichte, hygiënische omgeving met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact;
- Zorg ervoor dat het apparaat op een minimumafstand van de wanden staat, zoals op de afbeelding is aangegeven **(Afb. A)**.

Opslag van de machine
Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact, wanneer de machine langere tijd niet wordt gebruikt. Bewaar de machine in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen. Bescherm de machine tegen stof en vuil.

Reparaties / Onderhoud
Haal de stekker meteen uit het stopcontact bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val. Zet de machine nooit in werking als deze defect is. Alleen de erkende servicecentra mogen werkzaamheden en reparaties uitvoeren. Bij ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden wordt iedere vorm van aansprakelijkheid van de hand gewezen.

Brandbestrijding
Gebruik in geval van brand koolzuurblussers (CO_2).
Gebruik geen water of poederblussers.

Legenda machineonderdelen (Pag.2)

1 Bedieningspaneel
2 Schakelaar ON/OFF
3 Waterreservoir
4 Draaiknop voor heet water/stoom
5 Wateropvangbakje + rooster
6 Centrale koffie-unit
7 Cappuccinatore
8 Voedingskabel
9 Maatlepel voor gemalen koffie
10 Onder druk staande filterhouder
11 Filter voor gemalen koffie
(dezelfde voor de afgifte van 1 of 2 kopjes koffie)
12 Pannarello
13 Adapter voor filter voor koffiepads
14 Filter voor koffiepads
15 Verlichte toets voor de afgifte van één koffie
16 Verlichte toets voor de afgifte van dubbele koffie
17 Verlichte toets voor de afgifte van warm water
18 Verlichte toets voor de afgifte van stoom
19

4 INSTALLATIE

Houd u voor uw eigen veiligheid en die van anderen strikt aan de "Veiligheidsvoorschriften" in hst. 3.

4.1 Verpakking

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en vervaardigd om de machine tijdens het transport te beschermen. Het is raadzaam om de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

4.2 Waarschuwingen voor de installatie

Houd u aan de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u het apparaat installeert:

- zet het apparaat op een veilige plek;
- verzeker u ervan dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen;
- zet het apparaat niet op erg warme oppervlakken of in de buurt van open vuur.

De koffiemachine mag nu op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Opgelet: wij raden aan om de onderdelen te wassen voor de eerste ingebruikname en/of na een periode dat deze niet zijn gebruikt.

4.3 Aansluiting van de machine

Elektrische stroom kan gevaarlijk zijn! Houd u daarom altijd strikt aan de veiligheidsvoorschriften. Gebruik nooit defecte kabels! Defecte kabels en stekkers moeten onmiddellijk door erkende servicecentra worden vervangen.

De spanning van het apparaat is in de fabriek ingesteld. Controleer of de netspanning overeenstemt met de aanwijzingen op het typeplaatje op de achterkant van het apparaat.

- Controleer of de schakelaar ON/OFF (2) niet is ingedrukt, voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit.
- Steek de stekker in een wandstopcontact met de juiste spanning.

4.4 Waterreservoir

- **(Afb.1)** - Verwijder het waterreservoir (3).
- **(Afb.2)** - Spoel het reservoir en vul het met vers drinkwater zonder het te vol te maken.
- **(Afb.1)** - Plaats het reservoir terug op zijn plek; verzeker u ervan dat deze juist geplaatst is.

Vul het reservoir altijd en alleen met vers drinkwater zonder koolzuur. Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir beschadigen. Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in zit: controleer of er voldoende water in het reservoir zit.

4.5 Vullen van het circuit

Bij de eerste maal opstarten en na het verbruiken van het water dient het circuit van de machine opnieuw gevuld te worden; de machine zal als het nodig is deze handeling uit te voeren, dit aangeven door tegelijkertijd de 4 toetsen op het bedieningspaneel te laten knipperen.

- **(Afb.3)** - Druk op de schakelaar ON/OFF (2); de 4 toetsen gaan knipperen;
- **(Afb.4)** - Plaats een bak onder de cappuccinatore.
- **(Afb.5)** - Draai de “heetwater-/stoomknop” (4) linksom open.
- **(Afb.6)** - Druk op de toets voor warm water (17).
- Wacht tot de machine de afgifte van het water beëindigt.
- Draai de “heetwater-/stoomknop” (4) rechtsom dicht. Haal de bak weg.

Zodra het circuit voor de eerste keer gevuld is, zal de machine in de verwarmingsstand gaan en is het niet meer mogelijk om koffie/water/stoom af te geven totdat de twee leds 15 en 16 continu blijven branden.

De machine is nu gereed voor de afgifte van koffie en stoom; zie de desbetreffende hoofdstukken voor meer informatie over de werking ervan.

Opgelet: indien de procedure niet beëindigd wordt, zullen de 4 toetsen blijven knipperen en kan men de machine niet gebruiken.

4.6 Afstelling wateropvangbakje

Het wateropvangbakje kan worden afgesteld om deze aan te passen aan de afmetingen van de gebruikte koffiekopjes of bekers.

Om de hoogte van het wateropvangbakje af te stellen, ga als volgt te werk:

- **(Afb.24) -** Til het wateropvangbakje op en haal het rooster eruit.
- **(Afb.25) -** Haal de steun die zich onder het bakje bevindt eruit.
- **(Afb.26 - 27) -** Draai de steun en plaats deze in de koffiemachine.
- **(Afb.28) -** Zet het wateropvangbakje terug op de steun en plaats het rooster terug.

5 KOFFIEAFGIFTE

Let op! Tijdens de koffieafgifte mag de onder druk staande filterhouder niet worden verwijderd door hem met de hand rechtsom te draaien. Verbrandingsgevaar.

- Tijdens deze handeling kunnen de toetsen (15 - 16) aan en uit gaan; dit is normaal en geen storing.
- Controleer voor gebruik of de heetwater-/stoomknop (4) dicht gedraaid is en of het waterreservoir van het apparaat voldoende water bevat.
- **(Afb.3)** - Druk op de schakelaar ON/OFF (2).
- Wacht tot de de toetsen (15 - 16) continu blijven branden, nu is de machine klaar voor de koffieafgifte.

5.1 Met gemalen koffie

- **(Afb.8) -** Plaats de filter (11) in de onder druk staande filterhouder (10); bij het eerste gebruik is de filter al geplaatst.
- **(Afb.11) -** Breng de filterhouder van onderen in de centrale unit (6) aan.
- **(Afb.12) -** Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd. Laat het handvat van de onder druk staande filterhouder los, het handvat draait lichtjes naar links. Deze beweging garandeert een perfecte werking van de filterhouder.
- **(Afb.14) -** Verwarm de onder druk staande filterhouder voor door op de toets (15) te drukken. Het water zal uit de onder druk staande filterhouder beginnen te stromen (deze handeling is alleen noodzakelijk voor het eerste kopje koffie).
- De afgifte van water eindigt automatisch.
- **(Afb.16) -** Haal de filterhouder uit het apparaat door hem van rechts naar links te draaien en gooi het restwater weg. Met de speciale filter (11) waarmee de machine is uitgerust, hoeft het filter niet te worden verwisseld om één of twee kopjes koffie te verkrijgen.
- **(Afb.9A) -** Doe 1-1,5 maatlepels voor één enkele koffie of 2 afgestreken maatlepels voor dubbele koffie erin; ontdoe de rand van de filterhouder van de koffieresten.
- **(Afb.11) -** Breng de filterhouder (10) van onderen in de centrale unit (6) aan.
- **(Afb.12) -** Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- **(Afb.13) -** Neem **1 of 2 voorverwarmde kopjes** en zet ze onder de onder druk staande filterhouder; controleer of ze correct onder de gaten zijn geplaatst waar de koffie uitstroomt.
- **(Afb.14) -** Druk op:
  - de toets (15) om 1 koffie te verkrijgen of;
  - de toets (16) om 2 koffie te verkrijgen.
- Als de geprogrammeerde hoeveelheid koffie bereikt is, zal de machine automatisch de afgifte beëindigen; neem de kopjes koffie weg **(Afb.15)**.
- **(Afb.16) -** Wacht enkele seconden na het beëindigen van de afgifte, neem de onder druk staande filterhouder weg en gooi het koffiedik weg.

Opmerking: in de filterhouder blijft er een kleine hoeveelheid water over; dit is normaal en is te wijten aan de eigenschappen van de filterhouder zelf.

Belangrijke Opmerking: De filter (11) dient schoon gehouden te worden om een perfect resultaat te garanderen. Dagelijks wassen na het gebruik.

5.2 Met koffiepads

- **(Afb.10)** - Haal de filter voor gemalen koffie (11) uit de onder druk staande filterhouder (10) door gebruik te maken van een koffielepeltje.
- **(Afb.7A) -** Plaats de houder voor koffiepads (13) in de onder druk staande filterhouder (10) met de bolle kant naar beneden.
- **(Afb.7B)** - Plaats vervolgens het filter voor koffiepads (14) in de onder druk staande filterhouder (10).
- **(Afb.11)** - Breng de onder druk staande filterhouder van onderen in de centrale unit (6) aan.
- **(Afb.12)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd. Laat het handvat van de onder druk staande filterhouder los. Een automatisch systeem brengt het handvat nu iets naar links terug.
  Deze beweging garandeert een perfecte werking van de onder druk staande filterhouder.
- **(Afb.14) -** Verwarm de onder druk staande filterhouder voor door op de toets (15) te drukken. Het water zal uit de onder druk staande filterhouder beginnen te stromen (deze handeling is alleen noodzakelijk voor het eerste kopje koffie).
- De afgifte van water eindigt automatisch.
- **(Afb.16)** - Haal de onder druk staande filterhouder uit het apparaat door hem van rechts naar links te draaien en gooi het restwater weg.
- **(Afb.9B) -** Plaats de koffiepad in de filterhouder; controleer of het papier van de koffiepad niet uit de filterhouder steekt.
- **(Afb.11)** - Breng de onder druk staande filterhouder van onderen in de centrale unit (6) aan.
- **(Afb.12)** - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- Neem **1 voorverwarmd kopje** en zet het onder de filterhouder; controleer of het correct onder de gaten is geplaatst waar de koffie uitstroomt.
- **(Afb.14) -** Druk op de toets (15) om 1 koffie te verkrijgen.
- Als de geprogrammeerde hoeveelheid koffie bereikt is, zal de machine automatisch de afgifte beëindigen; neem de kopjes koffie weg **(Afb.15)**.
- **(Afb.16)** - Wacht na de afgifte enkele seconden, neem de filterhouder weg en gooi de gebruikte koffiepad weg.

Belangrijke Opmerking: De filter (14) en de houder voor koffiepads (13) dienen schoon gehouden te worden om een perfect resultaat te garanderen. Dagelijks wassen na het gebruik.

5.3 Programmering hoeveelheid koffie

In deze machine is het mogelijk de hoeveelheid afgegeven koffie van te voren in te stellen wanneer de toets (15) of (16) ingedrukt wordt.

De programmering van de hoeveelheid koffie is alleen mogelijk voor de toets (15) (min 25cc en max 180cc).
Door op de toets (16) te drukken zal de machine een dubbele hoeveelheid afgegeven van wat geprogrammeerd is voor de toets (15).

- Om de programmering te beginnen, plaats de koffie in de filterhouder zoals aangegeven in par.5.1 of 5.2.
- Plaats een kopje onder de koffieuitloop (10).
- **(Afb. 14)** - Houd de koffietoets (15) ingedrukt. Na 3 seconden zal de machine beginnen koffie af te geven.
- Laat de toets (15) los wanneer het kopje de gewenste hoeveelheid koffie bevat.

De programmering is beëindigd en vanaf nu zal de machine het volgende afgeven:
- de geprogrammeerde hoeveelheid bij elke druk op de toets (15);
- de dubbele geprogrammeerde hoeveelheid bij elke druk op de toets (16);

6 KEUZE VAN DE KOFFIE - ADVIEZEN

In principe kunnen alle in de handel verkrijgbare koffiesoorten worden gebruikt. Koffie is echter een natuurlijk product en de smaak ervan verandert naar gelang de herkomst en de melange; het verdient dus de voorkeur om verschillende soorten te proberen om het type koffie te vinden dat het meest naar uw smaak is.
Toch wordt er voor een beter resultaat aangeraden om melanges te gebruiken die speciaal gemaakt zijn voor espressomachines. De koffie zou altijd normaal uit de onder druk staande filterhouder moeten lopen zonder te druppelen.
De uitloopsnelheid van de koffie kan worden gewijzigd door de koffiedosis in het filter iets te veranderen en/of door koffie met een andere maalfijnheid te gebruiken.
Saeco raadt het gebruik van per stuk verpakte ESE koffiepads aan om een beter resultaat in het kopje te krijgen en om de reiniging en de bereiding te vergemakkelijken.

CONTROLEER OF DE CAPPUCCINATORE OP HET WATEROPVANGBAKJE IS GERICHT, VOORDAT U STOOM OF HEET WATER UIT HET APPARAAT LAAT KOMEN.

7 WARM WATER

Gevaar voor brandwonden! Aan het begin van de afgifte kan wat heet water vrijkomen. Het uitloopijpje kan hoge temperaturen bereiken: voorkom directe aanraking met uw handen.

- **(Afb.3)** - Druk op de schakelaar ON/OFF (2).
- Wacht tot de de toetsen (15 - 16) continu blijven branden.
- **(Afb.18)** - Zet een bak of een theeglas onder de cappuccinatore.
- **(Afb.5)** - Draai de knop (4) open.
- **(Afb.6)** - Druk op de toets (17).
- Wanneer de gewenste hoeveelheid warm water verkregen is, druk opnieuw op de toets (17).
- **(Afb.5)** - Draai de knop (4) dicht.
- Neem de bak met warm water weg.

Door op de toets (15) of (16) te drukken, zal de machine een gedoseerde hoeveelheid water afgeven; de hoeveelheid is gelijk aan wat geprogrammeerd is in par. 5.3.

8 STOOM / CAPPUCCINO

Gevaar voor brandwonden! Aan het begin van de afgifte kan wat heet water vrijkomen. Het uitloopijpje kan hoge temperaturen bereiken: voorkom directe aanraking met uw handen.

- **(Afb.3)** - Druk op de schakelaar ON/OFF (2).
- Wacht tot de de toetsen (15 - 16) continu blijven branden.
- **(Afb.19)** - Druk op de toets (18).
- Wacht tot de toets (18) continu blijft branden; op dit moment is de machine klaar voor de stoomafgifte.
- **(Afb.18)** - Plaats een bak onder de cappuccinatore.
- **(Afb.5)** - Draai de knop (4) even open, zodat het restwater uit de cappuccinatore kan lopen; na korte tijd komt er alleen stoom uit.
- Draai de knop (4) dicht en neem de bak weg.

Gebruik koude melk om een beter resultaat te verkrijgen

- **(Afb.20)** - Dompel het aanzuigbuisje van de cappuccinatore in de melkkan.
- Zet het kopje onder de cappuccinatore.
- **(Afb.5)** - Draai de knop (4) linksom open.

Een afgifte van maximaal 60 seconden wordt aangeraden.

- **(Afb.21)** - Stel het volume van de schuim in door middel van de pin; til deze voorzichtig op om de schuim te vermeerderen.

• Draai na beëindiging de knop (4) dicht; neem de beker met de opgeschuimde melk weg.

Nadat de cappuccino bereid is, dompel het aanzuigbuisje in een bak met schoon water en laat stoom eruit lopen. Wanneer er helder water uitkomt, is de cappuccinatore schoon. Reinig het aanzuigbuisje aan de buitenkant met een vochtige doek.

De cappuccinatore dient wekelijks te worden gedemonteerd en geheel afgewassen te worden.

- **(Afb.19)** - Druk opnieuw op de toets (18).
- Vul het circuit zoals in par. 4.5 is beschreven om de machine operatief te maken.

Opgelet: de machine is operatief wanneer de toetsen (15 en 16) continue branden.

Nota bene: indien het niet lukt om een cappuccino te bereiden zoals beschreven, dient men het circuit weer te laden zoals beschreven in par. 4.5 en vervolgens de handelingen te herhalen.

Hetzelfde systeem kan worden toegepast voor de verwarming van andere dranken.

9 PANNARELLO

De pannarello kan gebruikt worden als alternatief voor de cappuccinatore voor de afgifte van warm water of de afgifte van stoom.

Om de pannarello te installeren, dient men de cappuccinatore te verwijderen **(Afb.29-30)**:
- draai de ring los zonder deze weg te nemen;
- verwijder de aansluiting van de cappuccinatore van het stoompijpje.

Installeer de pannarello **(Afb.31)**:
- Steek de pannarello geheel in het stoompijpje;
- Draai de ring goed vast.

(Afb.32; Afb.33) - Om warm water of stoom af te geven, dient men de machine voor te bereiden zoals beschreven in de paragrafen 7 en 8 en de pannarello te gebruiken voor de bereiding.

(Afb.34; Afb.35) - Haal na gebruik, met de machine afgekoeld, het onderste gedeelte van de pannarello weg en was deze af met lauw water.

(Afb.36) - Demonteer weekelijks ook het bovenste gedeelte en was deze af met lauw water.

10 REINIGING

Het onderhoud en de reiniging mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de machine koud is en van het elektriciteitsnet afgekoppeld is.
- Dompel de machine niet onder in water en was de onderdelen niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen ethylalcohol, oplosmiddelen en/of agressieve chemische stoffen.
- Wij raden u aan om het waterreservoir dagelijks te reinigen en met vers water te vullen.
- **(Afb. 20)** - Laat na het verwarmen van de melk een kleine hoeveelheid warm water stromen.

Gevaar! Wanneer het uiteinde van de cappuccinatore gedemonteerd is, mag men nooit stoom afgeven.

- **(Afb.22 .23)** - De cappuccinatore dient wekelijks gereinigd te worden.
  Om deze handeling uit te voeren, ga als volgt te werk:
  - verwijder het uiteinde van de cappuccinatore;
  - scheid het bovenste gedeelte van de cappuccinatore van het onderste gedeelte.
  - was alle onderdelen van de cappuccinatore af met lauw water;
  - was het aanzuigbuisje met een vochtige doek en verwijder eventuele melkresten;
  - zet de cappuccinatore in elkaar;
  - Plaats het uiteinde van de cappuccinatore op de aansluiting die op de machine gebleven is (verzeker u ervan dat deze er geheel ingestoken is).
- **(Afb.24)** - Maak het lekbakje dagelijks leeg en was het af.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek die met water is bevochtigd.
- **(Afb.17) -** Ga als volgt te werk om de onder druk staande filterhouder schoon te maken:
  - **(Afb.10)** - verwijder de filter, was deze zorgvuldig met warm water af.
  - verwijder de adapter (indien aanwezig), was deze zorgvuldig met warm water.
  - was de binnenkant van de onder druk staande filterhouder.
- Droog de machine en/of zijn componenten niet in de magnetron en/of in een traditionele oven.

Opgelet: de onder druk staande filterhouder mag niet in de vaatwasmachine afgewassen worden.

11 ONTKALKING

Tijdens het gebruik van het apparaat wordt kalk gevormd; de machine moet om de 1-2 maanden ontkalkt worden en/of als er minder water uit de machine stroomt.

Gebruik het Saeco ontkalkingsprodukt (Afb.B). Het is speciaal ontwikkeld om de prestaties en functionaliteit te bevorderen gedurende de gehele levensduurte van het toestel en om te vermijden dat, indien correct gebruikt, enige veroudering van het geleverde produkt zal optreden.

Let op! Gebruik in geen geval azijn als ontkalkingsmiddel.

- **(Afb.1)** - Verwijder en leeg het waterreservoir.
- **(Afb.2)** - Meng het ontkalkingsmiddel met water, zoals op de verpakking van het ontkalkingsproduct staat vermeld, en vul er het waterreservoir mee; plaats het reservoir in de machine.
- **(Afb.3)** - Schakel de machine in door op de schakelaar ON/OFF (2) te drukken.
- Wacht tot de de toetsen (15 - 16) continu blijven branden.
- **(Afb.29 - 30)** - Verwijder de cappuccinatore:
  - draai de ring los zonder deze weg te nemen;
  - verwijder de aansluiting van de cappuccinatore van het stoompijpje.
- Plaats een bak onder het stoompijpje.
- **(Afb.5 - 6)** Draai de knop (4) open en druk op de toets (17) om met tussenpozen (één beker per keer) het gehele ontkalkingsmiddel op te nemen.
  Om de afgifte te onderbreken, druk op de toets (17) en draai de knop (4) dicht.
- **(Afb.3)** - Laat het ontkalkingsmiddel tijdens de afzonderlijke tussenpozen ongeveer 10-15 minuten inwerken. Schakel de machine hiervoor met de schakelaar ON/OFF (2) uit. Maak het reservoir leeg.
- **(Afb.1 - 2)** - Als de ontkalkingsoplossing op is, neemt u het waterreservoir weg, spoelt het af en vult het met vers drinkwater.
- **(Afb.4)** - Plaats het reservoir weer terug in de machine.
- Plaats een bak onder het stoompijpje.
- **(Afb.5 - 6)** - Draai de knop (4) open en druk op de toets (17) om 2/3 van het water te legen; om de afgifte te stoppen, druk op de toets (17) en draai de knop (4) dicht.
- Laat de machine opwarmen en leeg de resterende inhoud van het waterreservoir door te handelen zoals hierboven beschreven.
- Installeer opnieuw de cappuccinatore:
  - steek de aansluiting van de cappuccinatore geheel in het stoompijpje.
  - Maak de ring goed vast.

Het ontkalkingsprodukt dient verwijderd te worden volgens de instructies van de fabrikant en/of de reglementering van het land van gebruik.

12 AFDANKING

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.
Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.
Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Storing	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De machine kan niet worden ingeschakeld.	Machine niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Sluit de machine op het elektriciteitsnet aan.
De pomp maakt veel lawaai.	Geen water in het reservoir.	Voeg water toe (par.4.4).
Alle toetsen knipperen.	het watercircuit dient gevuld te worden.	het circuit vullen volgens de aanwijzingen in par. 4.5.
De koffie is te koud.	Filterhouder niet geplaatst voor voorverwarming (hst. 5).	Verwarm de filterhouder voor.
	Koude kopjes.	Warm de kopjes voor met warm water.
Er komt geen schuim.Het lukt niet om een cappuccino te bereiden.	Melk is niet geschikt: poedermelk, magere melk.	Gebruik volle melk.
	Cappuccinatore is vuil.	Reinig de cappuccinatore zoals beschreven in Hst.9.
	Er is geen stoom meer in de waterketel.	Laad het circuit opnieuw (par. 4.5) en herhaal de handelingen beschreven in Hst. 8.
De koffie loopt te snel over, er wordt geen schuim gevormd.	Te weinig koffie in de filterhouder.	Voeg koffie toe (hst. 5).
	Te grove maling.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffie oud of niet geschikt.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffiepad oud of niet geschikt.	Vervang de gebruikte koffiepad.
	Er mist een onderdeel in de filterhouder.	Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en juist gemonteerd.
De koffie komt niet of slechts druppelsgewijs eruit.	Geen water.	Voeg water toe (par.4.4).
	Te fijne maling.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffie aangedrukt in de filterhouder.	Maak de gemalen koffie los.
	Te veel koffie in filterhouder.	Doe minder koffie in de filterhouder.
	Knop (4) open.	Draai de knop (4) dicht.
	Kalkaanslag in de machine.	Ontkalk de machine (hst.10).
	Filter in filterhouder verstopt.	Maak de filter schoon (hst.9).
	Koffiepad niet geschikt.	gebruik een ander type koffiepad.
De koffie komt langs de rand naar buiten.	Filterhouder slecht in de centrale koffie-unit aangebracht.	Breng de filterhouder correct aan (hst.5).
	Bovenrand van filterhouder vuil.	Maak de rand van de filterhouder schoon.
	Pakking van de waterketel vuil of versleten.	Maak de afdichting schoon.
	Koffiepad onjuist aangebracht.	Breng de koffiepad juist aan en zorg ervoor dat deze niet uit de filterhouder steekt.
	Te veel koffie in filterhouder.	Doe minder koffie in de filterhouder. Gebruik de maatlepel.

Voor storingen die niet in bovenstaande tabel te vinden zijn of als de geadviseerde oplossingen geen effect hebben, dient u contact op te nemen met een servicecentrum.

1 INFORMACJE OGÓLNE

Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania 1 lub 2 filiżanek kawy espresso, i jest on wyposażony w nastawny cappuccinatore do przygotowywania pary i gorącej wody. Sterowania umieszczone na przedniej części urządzenia są oznaczone symbolami o prostej interpretacji.
Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego i nie nadaje się do intensywnego wykorzystywania profesjonalnego.

Uwaga. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez:

- **Użytkowanie błędne i niezgodne z przewidzianym celem;**
- **Naprawy nie wykonane w autoryzowanych centrach serwisowych;**
- **Przerobienie kabla zasilającego;**
- **Przerobienie jakiejkolwiek części urządzenia;**
- **Używanie nieoryginalnych części zamiennych i akcesoriów;**
- **Brak wykonania odwapnienia i przechowywanie w pomieszczeniach o temperaturze niższej niż 0°C.**

W każdym powyższym wypadku gwarancja traci swoją ważność.

1.1 Ułatwienie odczytu

Trójkąt ostrzegawczy wskazuje wszystkie ważne instrukcje odnoszące się do bezpieczeństwa użytkownika. Zastosować się do nich skrupulatnie, by zapobiec ciężkim obrażeniom!

Odniesienia do ilustracji, części urządzenia lub elementów sterowania, itd. są oznaczone numerami lub literami; w tym przypadku zaleca się obejrzenie ilustracji.

Ten symbol ma na celu zwrócenie szczególnej uwagi na informacje, które pozwalają na jak najlepsze stosowanie urządzenia.

Ilustracje odpowiadające tekstowi znajdują się na pierwszych stronach podręcznika. Pozostawić otwartą tę stronę podczas zapoznawania się z instrukcją obsługi.

1.2 Zastosowanie niniejszej instrukcji przy użytku

Zachować poniższą instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i dołączyć ją każdorazowo do urządzenia, gdy będzie go używała inna osoba.
W przypadku potrzeby dodatkowych informacji lub w przypadku pojawienia się problemów, należy zwrócić się do autoryzowanych centrów serwisowych.

2 DANE TECHNICZNE

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian we właściwościach technicznych produktu.

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie	Patrz tabliczka umieszczona na urządzeniu
Materiał korpusu	Tworzywo sztuczne
Wymiary (l x h x d) (mm)	270 x 350 x 300
Waga	4 kg
Długość kabla	1,2 m
Panel sterowniczy	Na przedniej części
Uchwyt filtra	Specjalny
Przystawka Pannarello	Specjalne urządzenie do cappuccino
Pojemnik wody	1,5 litry - Wyjmowany
Ciśnienie pompy	15 barów
Bojler	Inox
Zabezpieczenia	Bezpiecznik termiczny

3 NORMY BEZPIECZEŃSTWA

Nigdy nie pozwalać, aby woda weszła w kontakt z częściami znajdującymi się pod napięciem: niebezpieczeństwo poparzeń! Rozgrzana para i gorąca woda mogą spowodować oparzenia! Nie kierować nigdy strumienia pary lub gorącej wody w kierunku części ciała, dotykać z ostrożnością końcówki rurki wylotu pary/gorącej wody: niebezpieczeństwo poparzeń!

Przeznaczenie użytkowe

Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Jest wzbronione przeprowadzanie jakichkolwiek przeróbek lub zmian oraz niewłaściwe użytkowanie, z powodu zagrożeń, jakie może to spowodować!
Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych, lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia lub odpowiedniego przygotowania; może się to odbywać jedynie pod nadzorem osoby

odpowiedzialnej za bezpieczeństwo wyżej wymienionych osób oraz po uprzednim ich pouczeniu, co do sposobu użytkowania urządzenia.

Zasilanie elektryczne
Podłączyć urządzenie jedynie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Napięcie musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce umieszczonej na urządzeniu.

Kabel zasilania
Nie używać nigdy ekspresu do kawy, jeśli kabel zasilania jest wadliwy. Gdy kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez upoważniony serwis obsługi klientów. Nie przeprowadzać kabla zasilającego przez kąty lub ostre krawędzie, nad gorącymi przedmiotami i chronić go od oleju.
Nie przesuwać i nie ciągnąć ekspresu do kawy, trzymając go za kabel. Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za kabel i nie dotykać jej mokrymi rękami.
Unikać swobodnego zwisania kabla zasilającego ze stołów czy półek.

Ochrona osób
Nie pozostawiać dzieci bez opieki, aby uniknąć by bawiły się urządzeniem.
Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń powodowanych przez sprzęt domowego użytku. Nie zostawiać materiałów użytych do opakowania urządzenia w zasięgu dzieci.

Niebezpieczeństwo poparzeń
Unikać kierowania strumienia i/lub wody we własnym kierunku lub w kierunku innych osób. Używać zawsze przeznaczonego do tego celu uchwyty lub pokrętła.
Nie wyjmować (wyciągać) nigdy uchwytu filtra pod ciśnieniem podczas parzenia kawy. Podczas fazy rozgrzewania bloku zaparzającego kawę mogą wypłynąć krople gorącej wody.

Usytuowanie
Umieścić ekspres do kawy w bezpiecznym miejscu, gdzie nikt nie będzie mógł go przewrócić czy zostać zraniony przez jego części.
Możliwość wydostania się gorącej wody i pary: **niebezpieczeństwo poparzeń!**
Nie trzymać urządzenia w temperaturze niższej niż 0°C; istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia przez lód.
Nie używać ekspresu do kawy na świeżym powietrzu.
Nie umieszczać urządzenia w pobliżu bardzo rozgrzanych powierzchni, obudowa mogłaby się stopić lub zostać uszkodzona.

Czyszczenie
Przed czyszczeniem urządzenia, należy je wyłączyć przy pomocy przycisku ON/OFF i wyciągnąć następnie wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Ponadto odczekać, aż urządzenie się ochłodzi. Nie zanurzać nigdy urządzenia w wodzie!
Jest surowo wzbronione przeprowadzanie interwencji wewnątrz urządzenia.
Nie używać do celów spożywczych wody pozostałej w pojemniku przez kilka dni, umyć pojemnik i napełnić go świeżą, pitną wodą.

Miejsce przeznaczone do użytku i konserwacji
Dla uzyskania poprawnego funkcjonowania ekspresu do kawy, zaleca się przestrzeganie następujących warunków:
- Wybrać dobrze wypoziomowaną powierzchnię;
- Wybrać pomieszczenie wystarczająco oświetlone, higieniczne, z łatwo dostępnym kontaktem elektrycznym;
- Umieścić urządzenie w odpowiedniej odległości od ścian zgodnie ze wskazówkami na rysunku **(Rys. A)**.

Ochrona urządzenia
Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przechowywać urządzenie w suchym i niedostępnym dla dzieci miejscu. Chronić urządzenie przed kurzem i brudem.

Reparacje/Konserwacja
W przypadku awarii, usterek lub podejrzenia o usterkach w wyniku upadku, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie włączać wadliwego urządzenia. Tylko Autoryzowane Centra Serwisowe mogą dokonywać interwencji i napraw. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez nieodpowiednio przeprowadzone interwencje.

Postępowanie w przypadku pożaru
W przypadku pożaru, używać do gaszenia gaśnicy z dwutlenkiem węgla (CO_2). Nie używać wody ani gaśnic proszkowych.

Legenda dotycząca komponentów urządzenia (Str.2)

1	Panel sterujący
2	Wyłącznik ON/OFF
3	Pojemnik wody
4	Pokrętło gorącej wody / pary
5	Taca ociekowa + kratka
6	Blok zaparzający kawę
7	Cappuccinatore
8	Kabel zasilania
9	Miarka do kawy mielonej
10	Uchwyt filtra
11	Filtr do kawy mielonej (jedyny do parzenia 1 lub 2 kaw)
12	Przystawka Pannarello
13	Adaptator do filtra do kawy w saszetkach
14	Filtr do kawy w saszetkach
15	Przycisk podświetlany parzenia jednej kawy
16	Przycisk podświetlany parzenia dwóch kaw
17	Przycisk podświetlany nalewania gorącej wody
18	Przycisk podświetlany wytwarzania pary

4 INSTALACJA

Dla własnego bezpieczeństwa oraz bezpieczeństwa innych osób zastosować się skrupulatnie do „Norm bezpieczeństwa" opisanych w rozdz. 3.

4.1 Opakowanie

Oryginalne opakowanie zostało zaprojektowane i wyprodukowane w celu ochrony urządzenia podczas transportu. Zaleca się jego zachowanie do ewentualnej potrzeby transportu w przyszłości.

4.2 Pouczenia dotyczące instalacji

Przed instalacją urządzenia zastosować się do następujących zaleceń dotyczących bezpieczeństwa:
- umieścić urządzenie w bezpiecznym miejscu;
- upewnić się czy dzieci nie mają możliwości bawienia się urządzeniem;
- unikać umieszczenia urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego płomienia.

Ekspres do kawy jest gotowy do podłączenia do sieci elektrycznej.

Uwaga: zaleca się umycie komponentów przed ich pierwszym użyciem i/lub po okresie, w którym nie były używane.

4.3 Podłączenie urządzenia

Prąd elektryczny może być niebezpieczny! Z tego powodu zawsze stosować się skrupulatnie do norm bezpieczeństwa. Nie używać nigdy wadliwych kabli! Wadliwe kable i wtyczki muszą być bezzwłocznie wymienione przez Autoryzowane Centra Serwisowe.

Napięcie urządzenia zostało ustawione fabrycznie. Sprawdzić czy napięcie sieci odpowiada wskazaniom umieszczonym na tabliczce identyfikacyjnej znajdującej się w dolnej części urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdzić czy wyłącznik ON/OFF (2) nie jest wciśnięty.
- Włożyć wtyczkę do ściennego gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.

4.4 Pojemnik wody

- **(Rys.1)** - Wyjąć zbiornik wody (3).
- **(Rys.2)** - Wypłukać pojemnik i napełnić go świeżą pitną wodą, unikając nalania zbyt dużej ilości wody.
- **(Rys.1)** - Umieścić ponownie zbiornik w jego gnieździe; upewnić się, że został on umieszczony poprawnie.

Wlewać do pojemnika zawsze i jedynie świeżą wodę pitną nie gazowaną. Gorąca woda lub inne płyny mogą uszkodzić pojemnik. Nie włączać urządzenia bez wody: upewnienić się czy w pojemniku jest wystarczająca ilość wody.

4.5 Napełnianie obwodu

Przy pierwszym uruchamianiu i po wyczerpaniu wody, obwód urządzenia musi zostać napełniony; urządzenie wskazuje na konieczność wykonania tej operacji poprzez równoczesne miganie 4 przycisków na panelu sterowniczym.

- **(Rys.3)** - Wcisnąć wyłącznik ON/OFF (2); 4 przyciski migają;
- **(Rys.4)** - Ustawić pojemnik pod cappuccinatore.
- **(Rys.5)** - Otworzyć pokrętło (4) „gorąca woda/para" w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- **(Rys.6)** - Nacisnąć przycisk gorącej wody (17).
- Odczekać aż urządzenie zakończy nalewanie wody.
- Zamknąć pokrętło (4) „gorąca woda/para" obracając je w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Wyjąć pojemnik.

Po zakończeniu pierwszego napełniania obwodu, urządzenie ustawia się w stan podgrzewania i nie można zaparzyć kawę/nalać wodę/ wytworzyć parę do czasu, kiedy dwie lampki kontrolne 15 i 16 nie zapalą się na stałe.

Urządzenia jest teraz gotowe do parzenia kawy i wytwarzania pary; szczegóły dotyczące funkcjonowania są opisane w odpowiednich rozdziałach.

Uwaga: jeżeli operacja nie zostanie zakończona, 4 przyciski będą nadal migać i nie będzie możliwe korzystanie z urządzenia.

4.6 Regulacja tacy ociekowej

Położenie tacy ociekowej może być regulowane w celu dopasowania jej do rozmiarów stosowanych kubków lub filiżanek.

W celu wyregulowania wysokości położenia tacy ociekowej postępować w następujący sposób:
- **(Rys.24) -** Podnieść zbiornik ściekowy wody i wyjąć kratkę.
- **(Rys.25) -** Wyjąć wspornik umieszczony pod tacą ociekową.
- **(Rys.26 - 27) -** Przekręcić wspornik i umieścić go w ekspresie do kawy.
- **(Rys.28) -** Umieścić tacę ociekową na wsporniku i włożyć kratkę.

5 PARZENIE KAWY

Uwaga! Podczas parzenia kawy jest wzbronione wyjmowanie uchwytu filtra pod ciśnieniem obracając go ręcznie w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Niebezpieczeństwo poparzeń.

- Podczas tej operacji, przyciski (15 - 16) mogą się zapalać i gasnąć, takie funkcjonowanie jest to normalne i nie może być uważane za anomalię.
- Upewnić się przed użyciem, czy pokrętło (4) gorąca woda/ para jest zamknięte i czy pojemnik wody urządzenia zawiera wystarczającą ilość wody.
- **(Rys.3)** - Nacisnąć wyłącznik ON/OFF (2).
- Odczekać aż przyciski (15 - 16) zapalą się stałym światłem, teraz urządzenie jest gotowe do parzenia kawy.

5.1 Z kawą mieloną

- **(Rys.8) -** Włożyć filtr (11) do uchwytu filtra pod ciśnieniem (10); przy pierwszym użyciu filtr jest już włożony.
- **(Rys.11) -** Włożyć od dołu uchwyt filtra do bloku zaparzającego (6).
- **(Rys.12) -** Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania. Wypuścić rączkę uchwytu filtra pod ciśnieniem, rączka obraca się lekko w lewym kierunku. Ten ruch gwarantuje poprawne funkcjonowanie uchwytu filtra.
- **(Rys.14) -** Nagrzać wstępnie uchwyt filtra pod ciśnieniem przyciskając przycisk (15). Woda zacznie wypływać z uchwytu filtra pod ciśnieniem (przedmiotowa czynność jest konieczna wyłącznie w przypadku pierwszej kawy).
- Nalewanie gorącej wody zakończy się automatycznie.
- **(Rys.16) -** Wyjąć uchwyt filtra z urządzenia obracając go od prawej do lewej strony i wylać pozostałą wodę. Przy użyciu specjalnego filtra (11), w który jest wyposażone urządzenie, nie trzeba zmieniać filtra by otrzymać jedną lub dwie kawy.
- **(Rys.9A) -** Wsypać 1-1,5 płaskiej miarki kawy mielonej, aby otrzymać jedną lub 2 płaskie miarki kawy mielonej, aby otrzymać dwie kawy; oczyścić brzeg uchwytu filtra z resztek kawy.
- **(Rys.11) -** Włożyć od dołu uchwyt filtra (10) do bloku zaparzającego (6).
- **(Rys.12) -** Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- **(Rys.13) -** Wziąć **1 lub 2 filiżanki wstępnie ogrzane** i ustawić je pod uchwytem filtra pod ciśnieniem; sprawdzić czy są poprawnie umieszczone pod otworami wylotu kawy.
- **(Rys.14) -** Nacisnąć:
  - przycisk (15), aby otrzymać 1 kawę lub;
  - przycisk (16), aby otrzymać 2 kawy.
- Po osiągnięciu zaprogramowanej ilości kaw, urządzenie zakończy parzenie w sposób automatyczny; zabrać filiżanki z kawą **(Rys.15)**.
- **(Rys.16) -** Po zakończeniu parzenia odczekać jeszcze kilka sekund, wyciągnąć uchwyt filtra pod ciśnieniem i opróżnić go z pozostałych fusów.

Uwaga: w uchwycie filtra pozostanie niewielka ilość wody; to jest normalne zjawisko związane z właściwościami uchwytu filtra.

Ważna informacja: Filtr (11) należy utrzymywać w czystości, aby zapewnić doskonały rezultat. Myć codziennie po zakończeniu używania.

5.2 Przy użyciu kawy w saszetkach

- **(Rys.10)** - Używając łyżeczki do kawy wyjąć z uchwytu filtra pod ciśnieniem (10) filtr do kawy mielonej (11).
- **(Rys.7A) -** Włożyć do uchwytu filtra pod ciśnieniem (10) adaptator do saszetek (13), z częścią wypukłą do dołu.
- **(Rys.7B)** - Następnie, włożyć filtr do saszetek (14) do uchwytu filtra pod ciśnieniem (10).
- **(Rys.11)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra do zespołu zaparzającego (6).
- **(Rys.12)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania. Wypuścić rączkę uchwytu filtra pod ciśnieniem. System automatyczny obróci teraz rączkę lekko w lewym kierunku.
  Ten ruch gwarantuje poprawne funkcjonowanie uchwytu filtra pod ciśnieniem.
- **(Rys.14) -** Nagrzać wstępnie uchwyt filtra pod ciśnieniem przyciskając przycisk (15). Woda zacznie wypływać z uchwytu filtra pod ciśnieniem (przedmiotowa czynność jest konieczna wyłącznie w przypadku pierwszej kawy).
- Nalewanie gorącej wody zakończy się automatycznie.
- **(Rys.16)** - Wyjąć uchwyt filtra pod ciśnieniem z urządzenia obracając go od prawej do lewej strony i wylać pozostałą wodę.
- **(Rys.9B) -** Włożyć saszetkę do uchwytu do filtra; upewnić się czy papier saszetki nie wystaje z uchwytu filtra.
- **(Rys.11)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra do zespołu zaparzającego (6).
- **(Rys.12)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- Wziąć **1 filiżankę wstępnie ogrzaną** i ustawić ją pod uchwytem filtra, sprawdzić czy jest poprawnie umieszczona pod otworami wylotu kawy.
- **(Rys.14) -** Nacisnąć przycisk kawy (15) w celu zaparzenia 1 kawy.
- Po osiągnięciu zaprogramowanej ilości kaw, urządzenie zakończy parzenie w sposób automatyczny; zabrać filiżanki z kawą **(Rys.15)**.
- **(Rys.16)** - Po zakończeniu parzenia odczekać jeszcze kilka sekund, wyciągnąć uchwyt filtra i usunąć zużytą saszetkę.

Ważna informacja: Filtr (14) i adaptator (13) należy utrzymywać w czystości, aby zapewnić doskonały rezultat. Myć codziennie po zakończeniu używania.

5.3 Programowanie ilości kawy

W tym urządzeniu można wstępnie ustawić ilość kawy parzonej po naciśnięciu przycisku (15) lub przycisku (16).

Programowanie ilości kawy jest możliwe wyłącznie przy pomocy przycisku (15) (min. 25cc i maks. 180cc).
Naciskając przycisk (16) urządzenie zaparzy podwójną ilość kawy w stosunku do tej zaprogramowanej przy pomocy przycisku (15).

- Aby rozpocząć programowanie, umieścić kawę w uchwycie filtra zgodnie ze wskazówkami w paragrafach 5.1 lub 5.2.
- Umieścić filiżankę pod wylewką uchwytu filtra (10).
- **(Rys.14)** - Przycisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk kawy (15). Po 3 sekundach, urządzenie rozpocznie parzenie kawy.
- Kiedy w filiżance pojawi się wybrana ilość kawy, należy uwolnić przycisk (15).

Programowanie zostało zakończone, od teraz, urządzenie będzie parzyć:
- taką samą ilość jak ta wybrana przy każdym naciśnięciu i uwolnieniu przycisku (15).
- podwójną ilość w stosunku do tej wybranej przy każdym naciśnięciu i uwolnieniu przycisku (16).

6 WYBÓR TYPU KAWY - PORADY

W zasadzie możliwe jest stosowanie każdego typu kawy ziarnistej dostępnej w sprzedaży. Pomimo wszystko, kawa to produkt naturalny i może zmieniać smak w zależności od pochodzenia i rodzaju mieszanki; z tego powodu zaleca się spróbowanie różnych jej typów, aby znaleźć ten gatunek, który najlepiej odpowiada osobistym upodobaniom. W celu otrzymania jak najlepszych rezultatów, w każdym wypadku zaleca się stosowanie mieszanek przygotowanych wyłącznie dla ekspresów do kawy. Kawa powinna wypływać w sposób regularny z uchwytu filtra pod ciśnieniem bez kapania. Szybkość wypływania kawy może być zmodyfikowana przez niewielką zmianę dawki kawy w filtrze i/lub przez zastosowanie kawy o innym stopniu zmielenia. W celu zapewnienia lepszego wyniku w filiżance i ułatwienia czynności czyszczenia i przygotowywania, Saeco zaleca stosować kawę w saszetkach jednorazowych ze znakiem ESE na opakowaniu.

PRZED WYKONANIEM JAKICHKOLWIEK CZYNNOŚCI ZWIĄZANYCH Z WYTWARZANIA PARY LUB GORĄCEJ WODY SPRAWDZIĆ CZY CAPPUCCINATORE JEST ZWRÓCONY W TACY OCIEKOWEJ.

7 GORĄCA WODA

Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia mogą wystąpić krótkie wytryski gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysokie temperatury: unikać jej dotykania bezpośrednio rękami.

- **(Rys.3)** - Nacisnąć wyłącznik ON/OFF (2).
- Odczekać aż przyciski (15 - 16) zapalą się stałym światłem.
- **(Rys.18)** - Ustawić pojemnik lub szklankę pod cappuccinatore.
- **(Rys.5)** - Otworzyć pokrętło (4).
- **(Rys.6)** - Nacisnąć przycisk (17).
- Kiedy zostanie pobrana wymagana ilość gorącej wody, przycisnąć ponownie przycisk (17).
- **(Rys.5)** - Zamknąć pokrętło (4)
- Zabrać pojemnik z gorącą wodą.

Przyciskając przyciski (15) lub (16) urządzenie nalewa odpowiednią ilość gorącej wody; ilość jest taka jak ta zaprogramowana w par. 5.3.

8 PARA/CAPPUCCINO

Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia mogą wystąpić krótkie wytryski gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysokie temperatury: unikać jej dotykania bezpośrednio rękami.

- **(Rys.3)** - Nacisnąć wyłącznik ON/OFF (2).
- Odczekać aż przyciski (15 - 16) zapalą się stałym światłem.
- **(Rys.19)** - Nacisnąć przycisk (18).
- Zaczekać aż zapali się w sposób stały przycisk (18); teraz urządzenie jest gotowe do wytwarzania pary.
- **(Rys.18)** - Ustawić pojemnik pod cappuccinatore.
- **(Rys.5)** - Otworzyć pokrętło (4) na moment, tak by umożliwić wypłynięcie resztek wody z cappuccinatore; w krótkim czasie zacznie wydobywać się tylko para.
- Zamknąć pokrętło (4) i zabrać pojemnik.

Stosować zimne mleko by zapewnić jak lepsze rezultaty

- **(Rys.20)** - Zanurzyć rurkę zasysającą cappuccinatore w pojemniku mleka.
- **(Rys.5)** - Otworzyć pokrętło (4) przekręcając je w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.

Zalecamy spienianie mleka maksymalnie przez 60 sekund.

- **(Rys.21)** - Używać szpilki cappuccinatore , aby wyregulować ilość pianki; podnosząc ją delikatnie, aby zwiększyć ilość pianki.
- Po zakończeniu zamknąć pokrętło (4); zabrać filiżankę ze spienionym mlekiem.

Po przygotowaniu cappuccino, zanurzyć rurkę zasysającą w pojemniku z czystą wodą i wytworzyć parę. Kiedy pojawi się czysta woda, cappuccinatore jest czysty. Oczyścić z zewnątrz rurkę zasysającą wilgotną ściereczką.

Co tydzień cappuccinatore musi być rozmontowany i całkowicie umyty.

- **(Rys.19)** - Nacisnąć ponownie przycisk (18).
- Przystąpić do napełnienia obwodu, tak jak to opisano w par. 4.5, by urządzenie stało się operatywne.

Uwaga: urządzenie jest operatywne, gdy przyciski (15 i 16), zapalą się stałym światłem.

Nota bene: jeśli nie udaje się zaparzyć cappuccino według wskazówek, należy ponownie napełnić obwód jak to opisano w par. 4.5 oraz następnie powtórzyć kolejne czynności.

Ten sam system może być stosowany do ogrzewania innych napojów.

9 PRZYSTAWKA PANNARELLO

Przystawka pannarello może być stosowana jako alternatywa dla cappuccinatore do nalewania gorącej wody i wytwarzania pary.

W celu zainstalowania przystawki pannarello należy usunąć cappuccinatore **(Rys.29-30)**:
- odkręcić tulejkę bez jej zdjęcia;
- usunąć złączkę cappuccinatore z rurki wylotu pary.

Zainstalować przystawkę pannarello **(Rys.31)**:
- Włożyć całkowicie przystawkę pannarello do rurki wylotu pary;
- Dokręcić dobrze tulejkę.

(Rys.32; Rys.33) - W celu nalania gorącej wody lub wytworzenia pary należy przygotować urządzenie zgodnie z opisem w paragrafach 7 i 8, i zastosować przystawkę pannarelo do przygotowania.

(Rys.34; Rys.35) - Po zastosowaniu, z zimnego urządzenia, wyjąć część dolną przystawki pannarello i umyć ją ciepłą wodą.

(Rys. 36) - Co tydzień rozmontować część górną i umyć ją przy pomocy ciepłej wody.

10 CZYSZCZENIE

Konserwacja i czyszczenie mogą być wykonywane wyłącznie, kiedy urządzenie jest ochłodzone i odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie wkładać jego części do zmywarki do naczyń.
- Nie stosować alkoholu etylowego, rozpuszczalników i/lub agresywnych środków chemicznych.
- Zaleca się codzienne czyszczenie zbiornika na wodę i napełnianie go świeżą wodą.
- **(Rys.20)** - Po uprzednim podgrzaniu mleka nalać również niewielką ilość gorącej wody.

Niebezpieczeństwo! kiedy część końcowa cappuccinatore jest rozmontowana, nie należy nigdy wytwarzać pary.

- **(Rys.22 - 23)** - Raz w tygodniu należy wyczyścić cappuccinatore.
  Aby wykonać tą czynność trzeba:
  - usunąć część końcową cappuccinatore;
  - oddzielić część górną cappuccinatore od jego części dolnej.
  - umyć wszystkie komponenty cappuccinatore przy pomocy ciepłej wody;
  - umyć rurkę zasysającą wilgotną ściereczką i usunąć ewentualne pozostałości mleka;
  - zamontować cappuccinatore;
  - umieścić część końcową cappuccinatore w złączce, która pozostała na urządzeniu (upewnić się, że została w pełni dociśnięta).
- **(Rys.24)** - Codziennie opróżniać i myć tacę ociekową.
- Do czyszczenia urządzenia stosować miękką ściereczkę nawilżoną w wodzie.
- **(Rys.17) -** By przeprowadzić czyszczenie uchwytu filtra pod ciśnieniem, wykonać kolejno następujące czynności:
  - **(Rys.10)** - wyciągnąć filtr, umyć go dokładnie ciepłą wodą.
  - wyciągnąć adaptator (jeżeli obecny), umyć go dokładnie ciepłą wodą.
  - umyć wnętrze uchwytu filtra pod ciśnieniem.
- Nie suszyć urządzenia lub jego części w piecyku mikrofalowym lub tradycyjnym piecu.

Uwaga: uchwyt filtra pod ciśnieniem nie może być myty w zmywarce do naczyń.

11 ODWAPNIENIE

Powstawanie osadów wapiennych zachodzi stopniowo podczas użytkowania urządzenia; co 1-2 miesiące użytkowania urządzenia lub w przypadku spowolnienia przepływu wody, jest konieczne usunięcie kamienia.

Używaj środka do odwapniania SAECO (Rys.B). Jego receptura została dobrana w taki sposób, by zachować możliwości i właściwe działanie ekspresu przez cały okres jego życia oraz, żeby uniknąć, jeżeli jest właściwie użytkowany, jakiegokolwiek pogorszenia jakości dostarczanych produktów.

Uwaga! Nie używać w żadnym wypadku octu jako odwapniacza.

- **(Rys.1)** - Wyjąć i opróżnić pojemnik na wodę.
- **(Rys.2)** - Wymieszać odwapniacz z wodą zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu produktu i wlać go do pojemnika na wodę; włożyć pojemnik do urządzenia.
- **(Rys.3)** - Włączyć urządzenie przez naciśnięcie wyłącznika ON/OFF (2).
- Odczekać aż przyciski (15 - 16) zapalą się stałym światłem.
- **(Rys.29-30)** - Usunąć cappuccinatore:
  - odkręcić tulejkę nie wyjmując jej jednak;
  - usunąć złączkę cappuccinatore z rurki wylotu pary.
- Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary.
- **(Rys.5 - 6)** Otworzyć pokrętło (4) i ustawić przycisk (17) w pozycji „X", aby pobrać z przerwami (kolejno po jednej filiżance) całość odwapniacza.
  W celu zatrzymania wydawania przycisnąć przycisk (17) i zamknąć pokrętło (4).
- **(Rys.3)** - Podczas każdej przerwy pozwolić by odwapniacz działał przez około 10-15 minut, wyłączając urządzenie za pomocą wyłącznika ON/OFF (2). Kontynuować proces, aż do całkowitego opróżnienia pojemnika.
- **(Rys.1 - 2)** - Po zużyciu roztworu odwapniacza, wyciągnąć pojemnik wody, wypłukać i napełnić go świeżą pitną wodą.
- **(Rys.4)** - Włożyć ponownie pojemnik do urządzenia.
- Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary.
- **(Rys.5 - 6)** - Otworzyć pokrętło (4) i przycisnąć przycisk (17), aby odlać 2/3 wody; w celu zatrzymania nalewania, nacisnąć przycisk (17) i zamknąć pokrętło (4).
- Po ogrzaniu się urządzenia opróżnić pojemnik wody z ewentualnych pozostałości działając tak jak to poprzednio pokazano.
- Zainstalować ponownie cappuccinatore:
  - umieścić, złączkę cappuccinatore na rurce wylotu pary.
  - Dokręcić dobrze nakrętkę.

Pozbywanie się zużytego środka do odwapniania powinno być zgodne z zaleceniami producenta i/ lub przepisami obowiązującymi w danym kraju.

12 POZBYWANIE SIĘ URZĄDZENIA

INSTRUKCJE USUWANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU: Ten produkt odpowiada wymogom dyrektywy nr 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady.

- Symbol umieszczony na sprzęcie lub opakowaniu wskazuje na to, że zużyty sprzęt nie może być traktowany jako ogólny odpad domowy, a że należy go zanieść do punktów zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanych przez administrację publiczną.

- Sprzęt ten może być również oddany dystrybutorowi w momencie zakupu nowego równorzędnego sprzętu. Użytkownik jest odpowiedzialny za oddanie zużytego sprzętu do odpowiednich punktów zbiórki; w przeciwnym przypadku podlega on sankcjom przewidzianym przez obowiązujące przepisy w dziedzinie odpadów.

- Poprawna selektywna zbiórka poprzez przeznaczenie zużytego sprzętu na recykling, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których składa się produkt.

- O otrzymanie szczególniejszych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów zajmujących się usługami usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt. Producent i/lub importer wypełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem odpadów zarówno indywidualnie jak i biorąc udział w zbiorowych systemach.

Usterka	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
Pompa jest bardzo hałaśliwa.	Brakuje wody w pojemniku.	Uzupełnić wodę. (par. 4.4).
Migają wszystkie przyciski.	należy napełnić obwód wody.	Przeprowadzić napełnianie obwodu zgodnie z opisem w par. 4.5.
Kawa jest zbyt zimna.	Uchwyt filtra nie włożony do wstępnego ogrzania (rozdz. 5).	Ogrzać wstępnie uchwyt filtra.
	Filiżanki zimne.	Ogrzać filiżanki gorącą wodą.
Brak pianki na mleku.	Nieodpowiednie mleko: mleko w proszku, mleko chude.	Zastosować pełne mleko.
Nie można przygotować cappuccino.	Brudny cappuccinatore.	Oczyścić cappuccinatore jak to opisano w Rozdz.9.
	Brak pary w bojlerze.	Napełnić ponownie obwód (par. 4.5) i powtórzyć czynności opisane w Rozdz. 8.
Kawa wypływa zbyt szybko, nie wytwarza się pianka.	Zbyt mało kawy w uchwycie filtra.	Dodać kawę (rozdz. 5).
	Mielenie zbyt grube.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz.6).
	Kawa stara lub nieodpowiednia.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz.6).
	Saszetka stara lub nieodpowiednia.	Wymienić używaną saszetkę.
	Brak komponentu w uchwycie filtra.	Sprawdzić czy wszystkie komponenty są obecne i czy zostały zamocowane poprawnie.
Kawa nie płynie lub płynie tylko kroplami.	Brakuje wody.	Uzupełnić wodę. (par. 4.4).
	Mielenie zbyt drobne.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz.6).
	Kawa zbyt dociśnięta w uchwycie filtra.	Wzruszyć mieloną kawę.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy w uchwycie filtra.
	Pokrętło(4) otwarte.	Zamknąć pokrętło (4).
	Urządzenie zawapnione.	Odwapnić urządzenie (rozdz.10).
	Filtr zatkany wewnątrz uchwytu.	Oczyścić filtr (rozdz.9).
	Nieodpowiednia saszetka.	zmienić typ używanej saszetki.
Kawa wypływa po brzegach uchwytu.	Uchwyt filtra nieprawidłowo włożony do bloku zaparzającego.	Włożyć poprawnie uchwyt filtra (rozdz.5.)
	Górna krawędź uchwytu filtra jest brudna.	Oczyścić krawędź uchwytu filtra.
	Uszczelka bloku zaparzającego zanieczyszczona lub zużyta.	Oczyścić uszczelkę.
	Saszetka nieprawidłowo włożona.	Włożyć poprawnie saszetkę tak by nie wystawała z uchwytu filtra.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy stosując miarkę.

W przypadku problemów, które nie zostały omówione w powyższej tabeli, lub, gdy podane porady ich nie rozwiązują, zwrócić się do centrum serwisowego.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
EC 2006/95, EC 2004/108,
EC 1992/31, EC 1993/68

Noi :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto :

MACCHINA PER CAFFE' SINGOLA
TIPO : SIN 026XH

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme :

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-15 - Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi - EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicurezza apparecchi per uso domestico e similare. Campi elettromagnetici - Metodi per la valutazione e le misure
  EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
  Parte 3^ Limiti - Sezione 2 : Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) - Parte 3^ Limiti - Sezione 3 : Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005)
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari. Norma per famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

secondo le disposizioni delle direttive :
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

EC DECLARATION OF CONFORMITY
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

We :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declare under our responsibility that the product :

COFFEE MAKER
TYpe : SIN 026XH

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements - EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15 - Particular requirements for appliances for heating liquids - EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement
  EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 1 Emission EN 55014-1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part. 3^ Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
  Part 3^ : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection
  EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001) + A2 (2005)
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2. Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

following the provisions of the Directives :
EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

R&D
Ing. Andrea Castellani

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE 2006/95/EG, 2004/108/EG, 1992/31/EG, 1993/68/EG

Wir:

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

erklären unter eigener Verantwortung, dass das Produkt:

EINZELKAFFEEMASCHINE
TYP : SIN 026XH

auf das sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht:

- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Allgemeine Anforderungen EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-15 Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung - EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicherheit Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Elektromagnetische Felder Verfahren für die Bewertung und die Messungen EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem - Antrieb und Elektrowärmegeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten - EN 55014-1 (2006)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom ≤ 16A je Leiter) - EN 61000-3-2 (2006)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005).
- Störfestigkeit von Haushaltsgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Geräten. Produktfamiliennorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien: 73/23/EG, 89/336/EG, 92/31EG, 93/68/EG.

Gaggio Montano 21/07/2008

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ CE 2006/95, CE 2004/108, CE 1992/31, CE 1993/68

Nous :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

déclarons sous notre responsabilité que le produit :

MACHINE À CAFÉ
TYPE : SIN 026XH

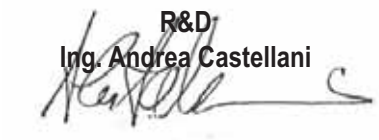
auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15. Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides - EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques - Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou analogues comportant des moteurs électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (CEM) Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16A par phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (CEM) Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005).
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues. Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

conformément aux dispositions des directives : CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

R&D
Ing. Andrea Castellani



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
2006/95 CE, 2004/108 CE,
1992/31 CE, 1993/68 CE

Nosotros, la empresa :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto :

MÁQUINA DE CAFÉ
TIPO : SIN 026XH

al cual se refiere esta declaración, cumple con las siguientes normas :

- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Requisitos generales - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Parte 2-15 - Requisitos particulares para aparatos para calentar líquidos - EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Campos electromagnéticos. Técnicas de ensayo y de medida EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos - EN 55014-1 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Límites - Sección 2 : Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤ 16 A por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Límites - Sección 3 : Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada ≤ 16 A.
  EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005)
- Requisitos para los aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Inmunidad.
  Norma de familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

conforme a lo establecido en las directivas :
73/23 CE, 89/336 CE, 92/31 CE, 93/68 CE.

Gaggio Montano 21/07/2008

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
CE 2006/95, CE 2004/108,
CE 1992/31, CE 1993/68

Nós :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declaramos sob nossa inteira responsabilidade que o produto :

MÁQUINA DE CAFÉ
TIPO : SIN 026XH

a que se refere esta declaração está conforme com as seguintes normas :

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 1: Regras gerais - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-15 - Regras particulares para aparelhos de aquecimento de líquidos - EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Aparelhos electrodomésticos e análogos. Campos electromagnéticos
  Métodos para avaliação e medição EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Requisitos para electrodomésticos, ferramentas eléctricas e dispositivos similares - Parte 1: Emissão
  Norma de família de produto - EN 55014-1 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Limites - Secção 2 : Limites para emissões de corrente harmónicas (corrente de entrada do equipamento até 16A, inclusive, por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
  Parte 3^ Limites - Secção 3 : Limitação das flutuações de tensão e tremulação em sistemas de alimentação de baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até 16 A, inclusive. EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005)
- Requisitos para aparelhos electrodomésticos, ferramentas portáteis e aparelhos eléctricos análogos .
  Norma de família de produto EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

segundo as disposições das directivas :
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

R&D
Ing. Andrea Castellani

EG CONFORMITEITSVERKLARING
EG 2006/95, EG 2004/108,
EG 1992/31, EG 1993/68

Wij :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

verklaren onder eigen verantwoordelijkheid dat het product:

ENKELVOUDIGE KOFFIEMACHINE
Type : SIN 026XH

waarnaar deze verklaring verwijst, voldoet aan de volgende normen:

- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Algemene eisen - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 2-15 - Bijzondere eisen voor toestellen voor verwarming van vloeistoffen
  EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Veiligheid voor huishoudelijke en soortgelijke toestellen. Elektromagnetische velden. - Methoden voor evaluatie en meting EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - Deel 1 Emissie - EN 55014-1 (2006)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC)
  Deel 3-2 : Limietwaarden - Limietwaarden voor de emissie vanharmonische stromen (ingangsstroom van de toestellen 16 A per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC)
  Deel 3-3 : Limietwaarden - Limietwaarden voor spanningswisselingen, spanningsschommelingen en flikkering in openbare laagspanningsnetten voor apparatuur met een ingangsstroom 16 A per fase en zonder voorwaardelijke aansluiting EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005)
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap
  en soortgelijke apparaten - Deel 2: Immuniteit - Productgroepnorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

volgens de bepalingen van de richtlijnen:
EG 73/23, EG 89/336, EG 92/31, EG 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE
2006/95 WE, 2004/108 WE,
1992/31 WE, 1993/68 WE

My:

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

niniejszym deklarujemy, ponosząc za to pełną odpowiedzialność, że produkt:

EKSPRES DO KAWY POJEDYNCZY
TYP : SIN 026XH

do którego odnosi się ta deklaracja jest zgodny z wymaganiami zawartymi w następujących normatywach:

- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Wymagania ogólne - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Część 2-15 - Wymagania szczególne dla urządzeń służących do ogrzewania płynów
  EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Zasady bezpieczeństwa przyrządów do użytku domowego i podobnego. Pola elektromagnetyczne
  Metody oceny i pomiaru EN 50366 (2003) + A1 (2006.
- Dopuszczalne poziomy i metody pomiarów zakłóceń radioeletrycznych wytwarzanych przez urządzenia o silniku elektrycznym lub termiczne do użytku domowego lub do podobnych celów i przez przyrządy i sprzęty elektryczne - EN 55014-1 (2006)
- Kompatybiliność elektromagnetyczna (EMC)
  Część 3^ Dopuszczalny poziom - Rozdział 2: Dopuszczalne poziomy emisji harmonicznych prądu (prądu wejściowego ≤ 16A na fazę) - EN 61000-3-2 (2006)
- Kompatybiliność elektromagnetyczna (EMC)
  Część 3^ Dopuszczalny poziom - Rozdział 3: Dopuszczalne zmiany i wahania napięcia w systemach zasilania niskim napięciem dla urządzeń o prądzie nominalnym ≤ 16A. - EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005)
- Wymagania dotyczące odporności sprzętu domowego, przyrządów i podobnej aparatury. Normatywa dla grupy produktów EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

zgodnie z rozporządzeniami zawartymi w dyrektywach:
WE 73/23, WE 89/336, WE 92/31, WE 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

R&D
Ing. Andrea Castellani

Type Sin026XH

Cod. 15001880 Rev.00 15-02-09

Saeco International Group S.p.A. Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano
Bologna - Italy - Tel. +39 0534.771.111 - Fax. +39 0534.31025
http://www.saeco.com